

Crasto branco 2016

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

Douro D.O.C. Gouveio, Viosinho, Rabigato	6	0,75 L	-	-	-	-
---	---	--------	---	---	---	---

Alc.: 12,0%

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke:	über 20 Jahre
Ø Ertrag:	-

Analysedaten

Säure: 5,5 g/L	RZ: 3,0 g/L	TE: - g/L	SO ₂ : - mg/L
----------------	-------------	-----------	--------------------------

Vinifizierung

Die Trauben werden in 22 kg Kunststoff-Boxen zum Weingut transportiert. Bei der Ankunft in der Kellerei werden sie auf einem Sortiertisch streng geprüft. Die Trauben werden anschließend entrappt und dann gepresst. Der Most verbleibt für 48h bei 8°C in Edelstahltanks. Die alkoholische Gärung erfolgt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks bei 14°C für 30 Tage.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Zitronengelb

Nase: intensiv, mit frischen Zitrusnoten von Limone, Grapefruit und Passionsfrucht, elegante Aromen von Orangenblüten und eine gut eingebundene Mineralität.

Gaumen: ausgezeichnetes Volumen, Rückgrat und Säure. Am Gaumen zeigen sich auch frischen Noten und tiefe Mineralität. Der Abgang ist lebendig, frisch und anhaltend.

Passend dazu: Fisch und Meersfrüchte

