

Quinta do Crasto Finest Reserve Port

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo / Tomas Roquette

Produktart: Portwein

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

| | | | | | | |
|-------|---|--------|---|---|---|---|
| Porto | 6 | 0,75 L | - | - | - | - |
|-------|---|--------|---|---|---|---|

über 25 versch. Rebsorten

Alc.: 20,0 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: 60 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 4,13 g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und nach traditioneller Art mit den Füßen zu Saft getreten. Die Fermentation findet in den Lagares (offene Granitgärtanks) statt. Nach der Hinzugabe von Branntwein, um die Gärung zu stoppen, reift der Wein für Ø 3 Jahre in Eichenholzfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: Rubinrot mit violetter Schattierung
Nase: reife Walbeerenfrüchte, Feigen und feine Wildkräuteraromen
Gaumen: sehr harmonisch, komplexe Aromatik mit weichen Tanninen und Eleganz im Abgang
Passend dazu: Käsekuchen, Panna Cotta, Schokoladen Mousse mit Wildbeeren
Trinktemperatur: 12°-14°C
Besonderheit: über 25 verschiedene Rebsorten aus Mischpflanzung kommen hier zum Einsatz

