

# Crasto Superior tinto 2015

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

| Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. | VE   | Inhalt |
|--------------------------------|------|--------|
| Douro D.O.C.                   | 6    | 0,75 L |
| Touriga Nacional, Tinta Roriz, | 1 HK | 1,50 L |
| Touriga Franca, Souzão         | 1 HK | 3,00 L |
| Alc.: 14,0%                    | 1 HK | 5,00 L |
| 12 Monate Barrique             |      |        |

## Über den Weinberg

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Bodenbeschaffenheit:</b>   | Schiefer   |
| <b>Ø Alter der Rebstöcke:</b> | teilweise sehr alte Rebstöcke aus Mischpflanzung |
| <b>Ø Ertrag:</b>              | -  |

## Analysedaten

Säure: 5,2 g/L      RZ: 2,1 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben stammen von Quinta da Cabreira einer Douro-Superior Unterregion und werden in Kunststoffboxen zur Kellerei transportiert, wo sie bei der Ankunft sorgfältig auf einem Sortiertisch überprüft werden. Die Trauben werden dann vollständig entrappt und leicht gepresst. Danach wird der Most in temperaturgesteuerte Edelstahl tanks überführt. Die Reifung findet für 12 Monate in französischen Eichenfässern statt.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** lebendiges Violett

**Nase:** Intensive und frische Aromen von wilden Beerenfrüchten und Gewürznoten.

**Gaumen:** runde und seidige Tannine, ausgezeichnetes Volumen, großartige Säurestruktur, perfekte Harmonie mit frischen Beerenaromen, frischer und langer Abgang

**Passend dazu:** deftige Fleischgerichte, Braten, Lamm und Wild

**Trinktemperatur:** 16°-18°C

