

Crasto Syrah tinto 2015

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Regional Duriense. 3 HK 0,75 L
Syrah, Viogner (3%)

Alc.: 14,5 %
16 Monate Barrique

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: 14 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 5,2 g/L RZ: 2,1 g/L TE: - g/L SO₂: - 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 16 Monate in französischen Eichenfässern statt.

Verkostungsnotiz

Farbe: tiefes Violett

Nase: mit frischen Beerenfrüchten und Noten von feinen Gewürzen. Die Nase ist fokussiert, frisch und intensiv.

Gaumen: frische und fein strukturierte Tannine Der Abgang ist ausgewogen und lang anhaltend. Crasto Superior Syrah ist ein Wein mit elegantem Profil, der jedoch die Kraft der in der Douro-Region erzeugten Weine zeigt und sich dadurch positiv in der Flasche entwickeln wird.

Passend dazu: deftige Fleischgerichte, Braten, Lamm und Wild

