

Quinta do Crasto Vintage Port '14

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Portwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Porto über 25 versch. Rebsorten	6	0,75 L	-	-	-	-
Alc.: 20,0 %						

Über den Weinberg

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

Analysedaten

Säure: 3,9 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 (bei 8° Baumé), um die Gärung zu stoppen, reift der Wein für 24 Monate in portugiesischen Eichenholzfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: fast schwarz
Nase: außerordentlich intensiv mit Aromen von frischen Beerenfrüchten, Gummi Cistus und weiche Gewürznoten.
Gaumen: voluminös und elegant, hochkonzentriert und spektakulär Komplex mit feinstrukturierten, frischen und kompakten Tanninen. Aromen von Beerenobst. Langer anhaltender Abgang.
Passend dazu: Filet Mignon in Pfefferkruste, Käsekuchen, Panna Cotta, Schokoladen Mousse mit Wildbeeren
Trinktemperatur: 12°-14°C
Besonderheit: über 25 verschiedene Rebsorten aus Mischpflanzung kommen hier zum Einsatz

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

