

Flor de Crasto tinto 2015

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Douro D.O.C. Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional Alc.: 13,5%	6	0,75 L	-	-	-	-

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 10 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: 4,7 g/L RZ: 1,60 g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Trauben werden handgepflückt und in 22Kg Kisten gesammelt.
Die Fermentation findet - bei ständiger Temperaturkontrolle - während 7 Tagen in INOX-Stahltanks statt

Verkostungsnotiz

Farbe: lebendiges Violett
Nase: konzentrierte Aromen von frischen Beeren mit eingebundenen weichen floralen Noten
Gaumen: erfrischend, weich und rund im fruchtigen Abgang
Passend dazu: -
Trinktemperatur: -

