

# Quinta do Crasto Old Vines Reserva 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

über 25 verschiedene Rebsorten aus

Mischpflanzung

Alc.: 14,5%

18 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** über 70 Jahre alte Rebstöcke aus Mischpflanzung  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

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

## Vinifizierung

Die Trauben stammen aus den besten Lagen im Douro, werden per Hand gepflückt und in 25kg Plastikboxen gesammelt. Vor der weiteren Verarbeitung werden die Trauben selektiert. Die Fermentation findet in Edelstahltanks statt. Anschließender Ausbau in französischen (85%) und amerikanischen (15%) Eichenfässern für 18 Monate.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** tiefes Rubinrot

**Nase:** Sehr ausdrucksstark, mit frischen Noten von Cistus und Beerenfrüchten ebenso würzige Noten.

**Gaumen:** frischer Anfang, voll und strukturiert am Gaumen, mit frischen Beerenfruchtaromen und samtigen Tanninen. Ausgewogenes und anhaltendes Finish.

**Passend dazu:** edle Fleischgerichte vom Rind, Braten, Lamm und Wild

**Trinktemperatur:** 16°-18°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO<sub>2</sub>: Sulfitgehalt

