

# Crasto Superior branco 2016

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Weißwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 6 0,75 L  
Viosinho, Verdelho

Alc.: 12,0%  
6 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer - Granit  
**Ø Alter der Rebstöcke:** 20 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 6,9 g/L RZ: 2,3 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben stammen aus der Douro-Superior Unterregion und werden in Kunststoffboxen zur Kellerei transportiert, wo sie bei der Ankunft sorgfältig überprüft werden. Die Trauben werden dann vollständig entrappt und leicht gepresst. Danach wird der Most in temperaturgesteuerten Edelstahltanks überführt, wo sie für 48 Stunden bei 8°C verbleiben. Anschließend wird er zur weiteren Fermentation in französische Eichenfässer für 45 Tage bei 14°C überführt. Die Reifung findet für 6 Monate in französischen Eichenfässern statt (50% in neuen und 50% in gebrauchten Fässern).

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** helle Lemonenfarbe  
**Nase:** Ausgezeichnete Intensität mit frischen Zitrusfrüchten und zarten Orangenblütennoten.  
**Gaumen:** Eleganter Anfang, der zu einem Wein mit großem Volumen und Textur führt und frische, mineralischen Noten bietet. Der Abgang ist frisch, ausgewogen und lang anhaltend.  
**Passend dazu:** -  
**Trinktemperatur:** 16°-18°C

