

# Flor de Crasto tinto 2017

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  
Tinta Roriz, Touriga Franca,  
Touriga Nacional  
Alc.: 14,5 %

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 10 - 15 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 5,2 g/L RZ: 1,8 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben werden in 22 kg Kisten zum Weingut gebracht. Nach einer strengen Auswahl werden die Stiele entfernt und die Trauben zerkleinert und in Edelstahltanks umgefüllt. Die alkoholische Gärung erfolgt 7 Tage bei kontrollierter Temperatur.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** helles Violett

**Nase:** ausdrucksstark, frische Wildbeerenfruchtaromen, gut integriert mit eleganten floralen Noten.

**Gaumen:** Der Geschmack beginnt am Gaumen und entwickelt sich zu einem mittelkräftigen Wein mit seidigen Tanninen. Ein verführerischer Wein mit einem ausgewogenen, frischen Abgang.

**Passend dazu:** gegrilltes Fleisch, gegrillte Sardinen

**Trinktemperatur:** 16-18°C

