ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

QUINTA DO CRASTO CRASTO BRANCO SUPERIOR 2024 DOURO DOC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Quinta do Crasto

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Verdelho , Viosinho

Processus de fabrication
Die Trauben werden selektioniert, abgebeert und gepresst. Der Saft wird in Edelstahltanks umgefüllt und für 48 Stunden lang bei 8°C belassen. Die alkoholische Gärung beginnt in Edelstahltanks und der Wein wird dann in Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo die Gärung 45 Tage lang bei 14 °C andauert. Reifung 6 Monate in französischen Eichenfässern unter Aufrühren der Hefe. Neue Fässer 50% / Gebrauchte Fässer 50%; Fässer aus französischer Eiche 85%; Fässer aus französischer Eiche mit Akazienköpfen 15%

Température de dégustation
10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au
2032

Prix
Vinum , Silber Medaille Points

22.80
(y compris la TVA)