QUINTA DO CRASTO TAWNY 20 YEARS PORT 20° 75CL



75cl

Fabricant
Quinta do Crasto

Titre alcoométrique
20 %

Cépage
Cuvée de cépages régionaux

Processus de fabrication
Les raisins sont légèrement écrasés avec les rafles, puis foulés aux pieds dans la grande cuve en pierre. Lorsque le vin est encore doux, on y ajoute de l'eau-de-vie de raisin pour stopper la fermentation alcoolique. L'élevage a lieu pendant au moins 20 ans dans des fûts de chêne portugais de 9000 litres.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

Prix
Wine Enthusiast , 93 Points
Decanter , 97 Points

Âge
20 Années

59.50
(y compris la TVA)