



# Crasto Superior Tinto

## Herkomst

Douro, Portugal.

## Druivenras

60% Viosinho; 40% Verdelho

## Vinificatie

De druiven zijn afkomstig uit de subregio Douro Superior. Bij aankomst in de wijnkelder worden de druiven onsteelt en geperst. Het sap wordt overgebracht naar roestvrijstalen tanks waar het 48 uur bij 8°C blijft om te decanteren. De alcoholische fermentatie begint in roestvrijstalen tanks en de wijn wordt vervolgens overgebracht naar Franse eikenhouten vaten.

## Rijping

12 maanden in Franse eikenhouten vaten.

## Alcoholpercentage

12%

## Proefnotitie

Crasto Superior is fris en evenwichtig in de neus. Fris in de mond, geweldige body en rijpe stevige tannines. Zeer complexe tonen van donkere bessen, specerijen en cacao die blijven hangen in de richting van de elegante afdronk met een uitstekende lengte.

## Wijn-spijs

Hertenbiefstuk, stoofpotjes, vlees van de grill, harde kazen, gedroogde worst.

## Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

