



Flor de Crasto Tinto

Herkomst

Douro, Portugal

Druivenras

Tinta Roriz, Touriga Franca en Touriga Nacional

Vinificatie

Druiven worden naar de wijnmakerij gebracht in kisten van 22 kg. Na een strenge selectie worden de stelen verwijderd ende druiven worden geplet en overgebracht naar roestvrijstalen vaten. De alcoholische gisting vindt plaats bij gecontroleerde temperatuur gedurende 7 dagen.

Rijping

In temperatuur gecontroleerde RVS vaten.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Diep robijnrood van kleur. De neus toont mooie bloemige tonen die goed geïntegreerd zijn met frisse aroma's van rood fruit. De smaak begint met elegantie, wat leidt tot een wijn met een goed volume, fijne textuur en gepolijste tannines. Dit is een innemende wijn, met een evenwichtige en frisse afdronk.

Wijn-spijs

Gegrilde kip, gegrild vlees of een stoofpotje.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

