



Crasto Branco

Herkomst

Douro, Portugal

Druivenras

40% Viosinho, 30% Gouveio, 30% Rabigato

Vinificatie

Bij aankomst binnen de wijnmakerij worden de druiven streng geïnspecteerd op een sorteertafel en worden ze vervolgens voorzichtig ontsteelt en gekneusd. Dit memorabele jaar heeft elegante, volle wijnen opgeleverd met een uitstekende frisheid en verfijnd fruitaroma's van geel fruit en citrus. Een wijn met een uitstekend flesrijpingspotentieel.

Rijping

85% van de blend wordt gerijpt in roestvrijstalen vaten, met af en toe roeren van de droesem. 15% van de blend wordt gefermenteerd en gerijpt in gebruikte Franse eikenhouten vaten, met af en toe roeren van de droesem gedurende drie maanden.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Licht citroengeel van kleur. Expressief in de neus, met aroma's van verse citrusvruchten en elegante tonen van oranje bloesem. Het aantrekkelijke mondgevoel biedt een uitstekend volume en een elegante, levendige textuur van mineraliteit die opvallen. De afdrank is boeiend, fris en aanhoudend.

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, (vis)salades en als aperitief.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

