



## Crasto Rose

### Herkomst

Douro, Portugal

### Druivenras

85% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz

### Vinificatie

Bij aankomst binnen de wijnmakerij worden de druiven streng geïnspecteerd op een sorteertafel en worden ze vervolgens voorzichtig ontsteelt en gekneusd. Alleen het vrije uitloopsap wordt gebruikt. Het wordt naar roestvrijstalen tanks gestuurd waar het 48 uur blijft bij 8°C voor sedimentatie. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrij staal met gecontroleerde temperatuurstalen tanks bij 14°C gedurende 30 dagen.

### Rijping

Gedurende 3 maanden in RVS vaten.

### Alcoholpercentage

12,5%

### Proefnotitie

Helder bleek zalm van kleur. Zeer fris in de neus, met levendige tonen van wild fruit en elegante bloemenhints. Het mondgevoel begint op een aantrekkelijke manier en gaat verder naar een perfect uitgebalanceerde wijn, met fruitige aroma's en uitstekende mineraliteit. Dit is een zeer mooie wijn, met een frisse en lange afdronk.

### Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, (vis)salades en als aperitief.

### Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

