



Crasto Superior Syrah

Herkomst

Douro, Portugal.

Druivenras

97% Syrah 3% Viognier

Vinificatie

De druiven zijn afkomstig uit de subregio Douro Superior. Bij aankomst in de wijnkelder worden de druiven ontsteelt 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

16 maanden in Franse eikenhouten vaten.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

Diep robijnrood van kleur. De neus biedt intense aroma's van wilde bessen en delicate kruiden. Vol en krachtig in de mond, met een serieuze structuur gemaakt van aanhoudende, fijne tannines. Intense en aanhoudende afdronk. Dit is een goede wijn die de typiciteit van de Syrah-druif perfect weerspiegelt.

Wijn-spijs

Lamsvlees, geroosterde eendenborst, stoofpotjes, vlees van de grill, harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

