



# Quinta do Crasto Touriga Nacional

## Herkomst

Douro, Portugal.

## Druivenras

Touriga Nacional

## Vinificatie

De druiven, afkomstig van de beste Touriga Franca percelen van Quinta do Crasto, met een gemiddelde leeftijd van 35-40 jaar, worden naar de wijnmakerij gebracht in kistjes van 22 kg en streng geïnspecteerd bij aankomst. De druiven zijn dan volledig ontsteelt en licht gekneusd. Hierna wordt het sap overgeheveld naar geconditioneerde roestvrijstalen tanks. Zodra de alcoholische vergisting is voltooid, worden de druiven voorzichtig geperst.

## Rijping

18 maanden in Franse eikenhouten vaten.

## Alcoholpercentage

14,5%

## Proefnotitie

De Touriga Nacional heeft een dieppaarse en geconcentreerde kleur. Het intense aroma is van rijp fruit met tonen van viooltjes en wilde bessen en goed hout. Het heeft een geweldige aanwezigheid in de mond, zacht en rond, met alles zeer goed afgestemd. De afdrank is lang met hints van kruiden. Elegant in de mond, evoluerend naar een wijn met een uitstekend volume, met een stevige structuur gemaakt van frisse tannines met een fijne textuur. Dit is een innemende wijn met een frisse, aanhoudende en perfect uitgebalanceerde afdrank.

## Wijn-spijs

Wildgerechten, stoofschotels, rijke rood vleesgerechten harde kazen.

## Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

