



Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa

Herkomst

Douro, Portugal.

Druivenras

Gemengde aanplant, met al meer dan 50 druivenrassen geïdentificeerd.

Vinificatie

De druiven, afkomstig van het wijngaardperceel Vinha Maria Teresa, worden in kistjes van 22 kg naar de wijnmakerij gebracht. Bij aankomst in de wijnmakerij worden ze streng geïnspecteerd op een sorteertafel. De druiven zijn dan volledig ontsteelt en betreden in een traditionele lagar (stenen kuip). Hierna wordt het druivensap overgebracht naar temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Zodra de alcoholische gisting is voltooid, wordt het sap voorzichtig geperst.

Rijping

Ongeveer 20 maanden in nieuwe eikenhouten vaten (90% Frans eiken; 10% Amerikaans eiken).

Alcoholpercentage

14,5%

Proefnotitie

Diep robijnrood van kleur. De neus is indrukwekkend en toont veel complexiteit en aromatische frisheid, met aroma's van wilde bessen, delicate kruiden en elegante tonen van specerijen. Het mondgevoel is zeer aangenaam en groeit uit tot een complexe wijn, met een uitstekend volume en een stevige structuur van gemaakt van frisse tannines met fijne textuur. De afdronk is mooi, fris en aanhoudend. Dit is een unieke wijn die spiegelt het onderscheidende persoonlijkheid en identiteit van een honderd jaar oude wijngaard geplant in een uitzonderlijke, uitdagend terroir.

Wijn-spijs

Wildgerechten, stoofschotels, rijke rood vleesgerechten harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

