



Flor de Crasto Branco

Herkomst

Douro, Portugal

Druivenras

Moscatel Galego, C3odega do Larinho, Rabigato

Vinificatie

De druiven worden bij aankomst binnen de wijnmakerij streng geïnspecteerd op een sorteertafel. De druiven worden vervolgens ontsaemt en gekneusd. De most wordt overgebracht naar roestvrijstalen vaten waar het 48 uur bij 8°C blijft rusten. De alcoholische gisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen vaten bij 14°C gedurende 30 dagen.

Rijping

In RVS vaten.

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

Licht citroengeel van kleur. De neus toont veel frisheid, levendige aroma's van tropisch fruit die doet denken aan passievrucht en lichte tonen van oranjebloesem. Het evolueert harmonieus in de mond en presenteert zich goed met een fijne balans. Dit is een innemende wijn met een elegante, frisse afdronk.

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, (vis)salades en als aperitief.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

