

# Quinta do Crasto Late Bottled Vintage Port '13

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Portwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Porto 6 0,75 L

über 25 versch. Rebsorten

Alc.: 19,5 %

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer

**Ø Alter der Rebstöcke:** 60 Jahre

**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 3,6 g/L RZ: 118 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben werden handgeerntet und nach traditioneller Art mit den Füßen zu Saft getreten. Die Fermentation findet in den Lagares (offene Granitgärtanks) statt. Nach der Hinzugabe von Branntwein (bei 8° Baumé), um die Gärung zu stoppen, reift der Wein für 2 Jahre in großen portugiesischen Eichenholzfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles Violett

**Nase:** frische Aromen von Wildbeerenfrüchten sowie Noten von Kakao und Gewürzen.

**Gaumen:** konzentriert, vollmundiger Wein mit einer soliden Struktur aus reifen Tanninen. Alles ist wunderschön mit wilden Beerenfruchtaromen, Kakao- und Gewürznoten kombiniert. Ein ansprechender Wein, der mit großer Frische und Beharrlichkeit endet.

**Trinktemperatur:** 12°-14°C

