

CASA DO CANTO

Casa do Canto Colheita Seleccionada Branco 2017

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 40% Bical + 30% Maria Gomes +
30% Sauvignon Blanc.

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2017

Menção facultativa: Colheita Seleccionada

Quantidade produzida: 7.500 garrafas.

Enologia: Enologiaplus.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina definida.

Aroma: Frutado, jovem, predominantemente em notas de frutos de polpa branca e citrinos.

Sabor: Frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 16°C.

Maturação: Mínimo 2 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: 18 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar com pratos à base de peixes, mariscos e massas, bem como carnes brancas.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações: Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,26

Acidez total: 5,7 g/L

Açúcares Totais: 3 g/L

