

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Colheita Seleccionada Tinto 2017

**Classificação:** D.O. C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 40% Baga + 30% Touriga Nacional +  
30% Syrah.

**Tipo de vinho:** Tinto

**Ano de colheita:** 2017

**Menção facultativa:** Colheita Seleccionada

**Quantidade produzida:** 14.000 garrafas.

**Enologia:** Enologiaplus.

**Aspecto:** Cristalino.

**Cor:** Granada intensa.

**Aroma:** Aroma floral, com notas a frutos vermelhos,  
elegante e atrativo.

**Sabor:** Frutado, macio e harmonioso. Com distinta  
persistência, revela complexidade e grande  
aptidão gastronómica.

**Processos de vinificação:** Desengace total, maceração pelicular suave e  
prolongada, com fermentação alcoólica a 28°C.

**Maturação:** Estágio de 6 meses em barricas de Carvalho  
Francês. 6 meses de maturação em garrafa.

**Longevidade do vinho:** 5 a 7 anos.

**Sugestão de consumo:** Excelente para acompanhar com pratos à base de  
carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça  
de pelo ou penas e queijos bem estruturados.

**Temperatura de consumo:** 18°C

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,6 g/L

Açúcares Totais: 4 g/L

