

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante VEQ Grande Reserva Branco 2017

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 50% Arinto + 50% Chardonnay.

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2017

Menção facultativa: Grande Reserva

Quantidade produzida: 3.500 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina.

Aroma: Notas finais de brioche, fermento e biscoito, com nuances de leve tostado.

Sabor: Elegante e complexo com uma mousse sedutora e crocante, muita harmonia durante a prova com um final longo e fino.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 18°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Maturação: No mínimo 36 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Acompanhado de aperitivos, frutos secos ou por pratos de peixe e marisco.

Temperatura de consumo: 6º a 8ºC.

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,10

Acidez total: 6,8 g/L

Açúcares Totais: 2,4 g/L

Valor Calórico 100 cm³ (301kJ/72Kcal)

