

CASA DO CANTO

Casa do Canto

3 Barricas Garrafeira Particular 2019

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 100% Arinto

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2019

Menção facultativa: 3 Barricas

Quantidade produzida: 1350 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Enologiaplus.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina.

Aroma: Sobressaem os aromas cítricos, complementados pelas intensas notas de avelã, baunilha e cereal tostado.

Sabor: Complexo, excelente volume de boca e distinta persistência.

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

Maturação: 12 meses em barricas de carvalho Francês e 12 meses de estágio mínimo após engarrafamento.

Longevidade do vinho: 10 a 15 anos.

Sugestão de consumo: Acompanha bem charcutaria especiada, carnes, peixes grelhados e assados.

Temperatura de consumo: 10°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

pH: 3,15

Acidez total: 5,7 g/L

Açúcares Totais: 2,0 g/L

