

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Grande Reserva Tinto 2019

**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 80% Baga+ 20% Touriga Nacional.

**Tipo de vinho:** Tinto

**Ano de colheita:** 2019

**Menção facultativa:** Grande Reserva

**Quantidade produzida:** 6.330 garrafas.

**Capacidade:** 750 ml

**Enologia:** Pedro Guilherme Andrade

**Aspecto:** Límpido.

**Cor:** Granada intenso com ligeiros tons violáceos.

**Aroma:** Complexo e elegante, apresenta nobreza fruto dos longos meses de maturação em barrica e em garrafa.

**Sabor:** Frutado, elegante e excelente volume de boca com distinta persistência no seu final.

**Processos de vinificação:** Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C.

**Maturação:** Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês. 12 meses de maturação em garrafa.

**Longevidade do vinho:** >10 anos.

**Sugestão de consumo:** Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelo ou penas e queijos curados.

**Temperatura de consumo:** 18°C

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14 % Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,91 g/L

Açúcares Totais: 1,2 g/L

Valor Calórico: 100cm<sup>3</sup> (350kJ/84Kcal.)

