

CASA DO CANTO

Casa do Canto Colheita Seleccionada Branco 2023

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

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

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2023

Menção facultativa: Colheita Seleccionada

Quantidade produzida: 40.000 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

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: 3,39

Acidez Total: 5,84 g/L

Açúcares Totais: 1,3 g/L

Valor Calórico 100cm³ (312kJ/74Kcal.)

