

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Reserva Branco 2022

**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 60% Arinto + 20% Bical +  
20% Sauvignon Blanc .

**Tipo de vinho:** Branco

**Ano de colheita:** 2022

**Menção facultativa:** Reserva

**Quantidade produzida:** 3.600 garrafas

**Capacidade:** 750 ml

**Enologia:** Pedro Guilherme Andrade

**Aspecto:** Cristalino.

**Cor:** Citrina intensa com tons esverdeados.

**Aroma:** Predominantemente em citrinos e frutos de polpa branca e nuances exóticas e tostadas.

**Sabor:** Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

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

**Maturação:** 25% fermentado em barricas de carvalho Francês.

**Longevidade do vinho:** 3 a 5 anos.

**Sugestão de consumo:** Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, queijos macios e charcutaria ligeira.

**Temperatura de consumo:** 8°C

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,34

Acidez total: 6,1 g/L

Açúcares Totais: 1,8 g/L

Valor Calórico 100cm<sup>3</sup> (316kJ/75Kcal.)

