

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante VEQ Branco 2022

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 40% Arinto + 40% Bical +
20% Chardonnay.

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2022

Menção facultativa: VEQ

Quantidade produzida: 45.000 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina com tons esverdeados.

Aroma: Frutado e intenso. Predominantemente em frutos de polpa branca com nuances de avelã e biscoito.

Sabor: Fresco e crocante com uma mousse suave, equilibrado e harmonioso.

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 12 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de peixe, carnes brancas e sobremesas.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,23

Acidez total: 6,32 g/L

Açúcares Totais: 1,8 g/L

Valor Calórico: 100cm³ (312kJ/75Kcal.)

