

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Espumante VEQ Tinto 2021

**Classificação:** D.O. C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 60% Baga + 40% Touriga Nacional.

**Tipo de vinho:** Tinto

**Ano de colheita:** 2021

**Menção facultativa:** VEQ

**Quantidade produzida:** 3.500 garrafas.

**Capacidade:** 750 ml

**Enologia:** Pedro Guilherme Andrade

**Aspecto:** Cristalino.

**Cor:** Granada intensa.

**Aroma:** Intenso em frutos vermelhos maduros com discretas notas de especiarias.

**Sabor:** Frutado, fresco apresenta uma mousse elegante e distinto volume.

**Processos de vinificação:** Desengace total, com fermentação alcoólica a 26°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:** Acompanha pratos à base de carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, sardinhas e lampreia.

**Temperatura de consumo:** 8°C

**Observações:**

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,4 g/L

Açúcares Totais: 3,1 g/L

Valor Calórico: 100cm<sup>3</sup> (296kJ/71Kcal.)

