

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante Baga Bairrada 2021

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 100% Baga

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2021

Menção facultativa: Baga Bairrada

Quantidade produzida: 14.000 garrafas

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino, com bolha fina abundante e cordão de espuma disperso.

Cor: Pálida acobreada.

Aroma: Notas de frutos secos e pétalas de flores, intenso e complexo.

Sabor: Mousse suave e cremosa, frutado e elegante, revela frescura e grande persistência no final.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 16°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Maturação: No mínimo 18 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Como aperitivo em momentos de convívio ou para acompanhar pratos à base de carne, peixe, marisco ou pastas.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,10

Acidez total: 6,5 g/L

Açúcares Totais: 4,4 g/L

