

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante Baga Bairrada Rosé 2022

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 100% Baga.

Tipo de vinho: Rosé

Ano de colheita: 2022

Menção facultativa: VEQ

Quantidade produzida: 16.350 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino.

Cor: Rosada.

Aroma: Frutado predominantemente em morango groselha, agradável e harmonioso.

Sabor: Frutado e elegante revela frescura e uma suavidade persistente.

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 peixe, marisco ou massas.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12 % Vol.

pH: 3,19

Acidez total: 6,31 g/L

Açúcares Totais: 1,8 g/L

Valor Calórico: 100cm³ (293kJ/70Kcal.)

