

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante VEQ Reserva Branco 2022

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

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

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2022

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 21.000 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina.

Aroma: Notas de frutos cítricos, envolvidos por nuances de biscoito e leve tostado.

Sabor: Suave com uma mousse sedosa, equilibrado e harmonioso, terminando longo e fresco.

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 24 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

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

Temperatura de consumo: 6º a 8ºC

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,22

Acidez total: 6,10 g/L

Açúcares Totais: 1,70 g/L

