

CASA DO CANTO

Casa do Canto Reserva Rosé 2021

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 50% Baga + 50% Touriga Nacional

Tipo de vinho: Rosé

Ano de colheita: 2021

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 3.400 garrafas.

Capacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino.

Cor: Rosa salmão.

Aroma: Apresenta aromas de frutos vermelhos, com nuances de cítricas, bastante fresco.

Sabor: Vivo e fresco, Intenso e equilibrando leveza e frescura com um final elegante.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 16°C.

Maturação: Mínimo 6 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: 24 a 36 meses.

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar com pratos à base de peixes, mariscos e massas, bem como carnes brancas.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações: Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12.5 % Vol.

pH: 3,1

Acidez total: 6.3 g/L

Açúcares Totais: 2 g/L

