

CASA DO CANTO

Casa do Canto Reserva Tinto 2018 Magnum

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 60% Baga + 30% Touriga nacional +
10% Merlot.

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2018

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 752 garrafas

Capacidade: 1500 ml

Enologia: Enologiaplus

Aspecto: Límpido.

Cor: Granada intenso.

Aroma: Complexo e elegante, apresenta nobreza fruto dos longos meses de maturação em barricas e em garrafa.

Sabor: Frutado, elegante e excelente volume de boca com distinta persistência.

Processos de vinificação: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C.

Maturação: Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês. 12 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: >10 anos.

Sugestão de consumo: Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelo ou penas e queijos curados.

Temperatura de consumo: 18°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,7 g/L

Açúcares Totais: < 0,43 g/L

