

CASA DO CANTO

Casa do Canto Colheita Seleccionada Tinto 2023

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 40% Baga + 30% Touriga Nacional +
30% Syrah.

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2023

Menção facultativa: Colheita Seleccionada

Quantidade produzida: 56.000 garrafas.

Caacidade: 750 ml

Enologia: Pedro Guilherme Andrade.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Granada intensa.

Aroma: Aroma floral, com notas a frutos vermelhos,
elegante e atrativo.

Sabor: Frutado, macio e harmonioso. Com distinta
persistência, revela complexidade e grande
aptidão gastronómica.

Processos de vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e
prolongada, com fermentação alcoólica a 28°C.

Maturação: Estágio de 6 meses em barricas de Carvalho
Francês. 6 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: 5 a 7 anos.

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar com pratos à base de
carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça
de pelo ou penas e queijos bem estruturados.

Temperatura de consumo: 18°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,57

Acidez total: 5,31 g/L

Açúcares Totais: 2,1 g/L

Valor Calórico: 100cm³ (327kJ/78Kcal.)

