

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Colheita Seleccionada Rosé 2025

**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 50 %Baga + 50 % Touriga Nacional

**Tipo de vinho:** Rosé

**Ano de colheita:** 2025

**Menção facultativa:** Colheita Seleccionada

**Quantidade produzida:** 7.000 garrafas.

**Capacidade:** 750 ml

**Enologia:** Pedro Guilherme Andrade

**Aspecto:** Cristalino.

**Cor:** Rosada definida.

**Aroma:** Frutado, jovem, com notas de frutos vermelhos.

**Sabor:** Frutado, fresco, harmonioso e bastante equilibrado.

**Processos de vinificação:** Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 15°C.

**Maturação:** Mínimo 2 meses de maturação em garrafa.

**Longevidade do vinho:** 18 a 24 meses.

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

**Temperatura de consumo:** 6°C

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,37

Acidez Total: 5,89 g/L

Açúcares Totais: 1,0 g/L

Valor Calórico 100 cm<sup>3</sup> (305kJ/73Kcal)

