

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Reserva Tinto 2019

**Classificação:** D.O.C.

**Região:** Bairrada

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

**Tipo de vinho:** Tinto

**Ano de colheita:** 2019

**Menção facultativa:** Reserva

**Quantidade produzida:** 14.000 garrafas

**Capacidade:** 750 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: 5,5 g/L

Açúcares Totais: < 1,5 g/L

Valor Calórico: 100cm<sup>3</sup> (330kJ/80Kcal.)

