

# CASA DO CANTO

## Casa do Canto Grande Reserva Branco 2016

**Classificação:** D.O. C.

**Região:** Bairrada

**Castas:** 80% Arinto + 20% Bical.

**Tipo de vinho:** Branco

**Ano de colheita:** 2016

**Menção facultativa:** Grande Reserva

**Quantidade produzida:** 2.700 garrafas.

**Enologia:** Enologiaplus.

**Aspecto:** Cristalino.

**Cor:** Citrina.

**Aroma:** Predominantemente em frutos de polpa branca, intenso em notas de aveia, baunilha e cereal tostado.

**Sabor:** Complexo com um excelente volume de boca e distinta persistência.

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

**Maturação:** 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 6 meses de estágio mínimo após engarrafamento.

**Longevidade do vinho:** 5 a 7 anos.

**Sugestão de consumo:** Acompanha bem charcutaria especiada, carnes e peixes assados e queijos de estrutura média.

**Temperatura de consumo:** 8°C

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

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14 % Vol.

pH: 3,15

Acidez total: 6,3 g/L

Açúcares Totais: 3,5 g/L

