

CASA DO CANTO

Casa do Canto Reserva Branco 2017

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 60% Arinto + 20% Sauvignon Blanc +
20% Bical.

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2017

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 5.000 garrafas

Enologia: Enologiaplus

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina intensa com tons esverdeados.

Aroma: Predominantemente em citrinos e frutos de
polpa branca e nuances exóticas e tostadas.

Sabor: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

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

Maturação: 25% fermentado em barricas de carvalho Francês.

Longevidade do vinho: 3 a 5 anos.

Sugestão de consumo: Acompanha bem iguarias da cozinha
mediterrânica à base de peixe, carnes brancas,
queijos macios e charcutaria ligeira.

Temperatura de consumo: 8°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,5 % Vol.

pH: 3,3

Acidez total: 5,8 g/L

Açúcares Totais: 3,5 g/L

