

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante VEQ Reserva Branco 2016

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 40% Maria Gomes + 40% Bical
20% Chardonnay.

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2016

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 3.500 garrafas.

Enologia: Enologiaplus.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Citrina.

Aroma: Notas de frutos cítricos, envolvidos por nuances de biscoito e leve tostado.

Sabor: Suave com uma mousse sedosa, equilibrado e harmonioso, terminando longo e fresco.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 18°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Maturação: No mínimo 24 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de peixes, carnes brancas e sobremesas.

Temperatura de consumo: 6º a 8ºC

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,15

Acidez total: 6 g/L

Açúcares Totais: 3 g/L

