

CASA DO CANTO

Casa do Canto Espumante VEQ Tinto 2017

Classificação: D.O. C.

Região: Bairrada

Castas: 60% Baga + 40% Touriga Nacional.

Tipo de vinho: Tinto

Ano de colheita: 2017

Menção facultativa: VEQ

Quantidade produzida: 2.500 garrafas.

Enologia: Enologiaplus.

Aspecto: Cristalino.

Cor: Granada intensa.

Aroma: Intenso em frutos vermelhos maduros com discretas notas de especiarias.

Sabor: Frutado, fresco apresenta uma mousse elegante e distinto volume.

Processos de vinificação: Desengace total, com fermentação alcoólica a 26°C. Segunda fermentação em garrafa de acordo com o método tradicional.

Maturação: No mínimo 12 meses em garrafa.

Longevidade do vinho: Após degorgement 12 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Acompanha pratos à base de carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, sardinhas e lampreia.

Temperatura de consumo: 8°C

Observações:

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12,5 % Vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,3 g/L

Açúcares Totais: 7,0 g/L

