

Ficha técnica do CURVA DA CHOUSA Bairrada DOC 2022

Enólogo – António Dias Cardoso

Colheita -2022

Castas – Bical, Cercial e Sauvignon Blanc da Vinha da Casa da Caneira (Caneira de Vila Verde – Oliveira do Bairro)

Método de elaboração – Colheita manual para caixas de cerca de 20 kg e prensagem da uva inteira em prensa vertical hidráulica. O mosto, co baixa turbidez é enviada para cubas inox onde decorre a fermentação com temperatura controlada a 17-18°C. A meio da fermentação, uma parte é trasfegada para barrica de carvalho e o restante volume para cubas inox com arejamento. Após fermentação alcoólica e maloláctica, sulfitação e trasfega. Engarrafamento em Maio de 2023, sem estabilização do vinho.

Alguns dados analíticos:

- Teor alcoólico = 13 % vol.
- Acidez total = 5,2 g/L
- Açúcar residual = < 0,43 g/L (LQ)

Prova sumária:

- Cor amarela ligeira
- Aroma com dominância de frutos tropicais
- Sabor fresco e aroma de boca persistente.