

CASA DO CANTO

Casa do Canto Colheita Seleccionada Rosé 2023

Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Castas: 50 %Baga + 50 % Touriga Nacional

Tipo de vinho: Rosé

Ano de colheita: 2023

Menção facultativa: Colheita Seleccionada

Quantidade produzida: 6.500 garrafas.

Enologia: Pedro Guilherme Andrade

Aspecto: Cristalino.

Cor: Rosada definida.

Aroma: Frutado, jovem, com notas de frutos vermelhos.

Sabor: Frutado, fresco, harmonioso e bastante equilibrado.

Processos de vinificação: Desengace total, prensagem pneumática suave com fermentação alcoólica a 15°C.

Maturação: Mínimo 2 meses de maturação em garrafa.

Longevidade do vinho: 18 a 24 meses.

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar com pratos à base de peixes, mariscos e massas, bem como carnes brancas ou simplesmente com simpática companhia.

Temperatura de consumo: 6°C

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13 % Vol.

pH: 3,37

Acidez Total: 5,69 g/L

Açúcares Totais: 1,5 g/L

Valor Calórico 100 cm³ (313kJ/75Kcal)

