

CASA DA RÉSSA

Casa da Ressa Grande Reserva Tinto 2021



Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Castas: Field Blend (Vinhas Velhas)

Vinificação : Vindima manual em caixas de 20kg. Maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação espontânea, com uma percentagem de engajo em cubas de inox e temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa durante pelo menos 15 dias

Estagio/Envelhecimento: 18 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês

Notas de Prova: Cor rubi viva. Aroma rico, notas especiadas e de frutos do bosque, nuances balsâmicas. Na boca, é elegante e delicado, exibindo uma textura sedosa e uma estrutura sólida, com taninos polidos e sofisticados. Final refinado e longo, indicando um potencial de envelhecimento excepcional.

Parâmetros analíticos: Álcool 13,5 | pH 3,5 | Acidez Total 5,6g/l | Açúcares ≤ 0,1g/l

Engarrafamento: Maio 2023

Capacidade: 0,75l/1,5l

Embalagem: Caixa de cartão de 6 unidades

Código EAN garrafa: 5600677605529

Código EAN caixa: 15600677605533