

# CASA DA RÉSSA

## CASA DA RÉSSA RESERVA BRANCO 2022



**Viticultura e Enologia:** Paulo Nunes e João Costa

**Região:** Douro

**Sub-região:** Baixo Corgo

**Denominação:** DOC Douro

**Castas:** Vinhas Velhas (Field Blend)

**Vinificação :** Vindima manual em caixas de 20kg. Maceração Pelicular a baixa temperatura, seguido de prensagem suave e decantação estática natural. Fermentação espontânea em cuba inox e barricas de 500l com temperatura controlada.

**Estagio/Envelhecimento:** estágio de 9 meses sur lies em cuba de inox e barricas de 500l.

**Notas de Prova:** Cor cítrica com laivos esverdeados. O aroma é floral e cítrico, as notas de barrica são muito subtis e bem integradas. Em boca é muito equilibrado e mineral com uma acidez vibrante. Final longo e seco. Prevê-se uma excelente evolução em garrafa.

**Parâmetros analíticos:** Álcool 12,5 | pH 3,17 | Acidez Total 6g/l | Açúcares ≤ 0,1 g/l

**Engarrafamento:** Julho 2023

**Capacidade:** 0,75l/1,5l

**Embalagem:** Caixa de cartão de 6 unidades

**Código EAN garrafa:** 5600677605505

**Código EAN caixa:** 15600677605526