

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA RESERVA TINTO 2021



Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

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 e cuba inox.

Notas de Prova: Cor rubi viva e aberta. Aroma apresenta notas de frutos vermelhos, ligeiro floral e especiarias, conjugados com uma componente balsâmica resultante do estágio em barrica que lhe confere complexidade. Na boca a sua estrutura é redonda, fresca e muito elegante. Final longo e persistente.

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: 5600677605512

Código EAN caixa: 15600677605519