

CASA DA RÉSSA

CASA DA RESSA GRANDE RESERVA ROUGE 2021

Vignerons: Paulo Nunes and João Costa

Région: Douro

Sous-région: Baixo Corgo

Appellation: DOC Douro

Cépages: Vieilles Vignes (Assemblage de cépages)

Vinification: Récolte manuelle en caisses de 20 kg. Macération pré-fermentative suivie d'une fermentation spontanée, intégrant un pourcentage de tiges, en cuves inox à température contrôlée. La macération post-fermentative dure au moins 15 jours.

Elevage: 18 mois en fûts de chêne français de 500 L.

Notes de dégustation: Couleur rubis vibrante. Arôme riche avec des notes épicées et des nuances de fruits des bois, accompagnées de touches balsamiques. En bouche, il est élégant et délicat, offrant une texture soyeuse et une structure solide, avec des tanins polis et sophistiqués. La finale raffinée et longue indique un potentiel de vieillissement exceptionnel.

Informations techniques: Alcool 13,5 | pH 3,5 |
Acidité totale 5,6g/l | Sucre ≤ 0,1g/l

Mise en bouteille: Mai 2023

Capacité: 0,75l/1,5l

Emballage: Boîte en carton de 6 bouteilles

Code EAN de la bouteille: 5600677605529

Code EAN de la boîte: 15600677605533

