

# CASA DA RÉSSA

## CASA DA RÉSSA RESERVA BLANC 2022



**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 à froid, suivie d'un pressurage doux et d'une décantation statique naturelle. Fermentation spontanée en cuves inox et en fûts de 500 L avec contrôle de température.

**Elevage:** Vieilli sur lies pendant 9 mois en cuves inox et fûts de 500 L.

**Notes de dégustation:** Couleur citronnée avec des reflets verdâtres. L'arôme est floral et citronné, avec des notes subtiles et bien intégrées de barrique. En bouche, il est bien équilibré et minéral, avec une acidité vibrante et une longue finale sèche. Il devrait évoluer magnifiquement en bouteille.

**Informations techniques:** Alcool 12.5 | pH 3.17 | Acidité totale 6g/l | Sucre  $\leq$  0.1 g/l

**Mise en bouteille:** Juillet 2023

**Capacité:** 0,75l/1,5l

**Packaging:** Boîte en carton de 6 bouteilles

**Code EAN de la bouteille:** 5600677605505

**Code EAN de la boîte:** 15600677605526