

# CASA DA RÉSSA

## CASA DA RÉSSA RESERVA ROUGE 2021



**Vignerons:** Paulo Nunes and João Costa

**Région:** Douro

**Sous-région:** Baixo Corgo

**Appellation:** DOC Douro

**Cépages:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Vinification:** Récolte manuelle en caisses de 20 kg. Macération pré-fermentative suivie d'une fermentation spontanée, avec un pourcentage de grappes entières, en cuves inox sous contrôle de température. La macération post-fermentative dure au moins 15 jours.

**Elevage:** 18 mois en fûts de chêne français de 500 L et en cuves inox.

**Notes de dégustation:** Couleur rubis brillante et ouverte. L'arôme révèle des notes de fruits rouges, de subtiles tonalités florales et d'épices, combinées à une composante balsamique provenant du vieillissement en barrique, ce qui ajoute de la complexité. En bouche, il présente une structure ronde, de la fraîcheur et une grande élégance, avec une longue et persistante finale.

**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:** 560067760512

**Code EAN de la boîte:** 15600677605519