

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA VALE DE NAÇARÃES BRANCO 2023

Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Cor: Branco

Castas: Field Blend (Vinhas Velhas)

Vinificação: Maceração pelicular a baixa temperatura com cacho inteiro, seguido de prensagem suave e decantação estática natural grosseira. Fermentação espontânea em barricas de 500l com temperatura controlada.

Estágio/Envelhecimento: 10 meses em barrica usada de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor citrina brilhante, com reflexos esverdeados delicados. Vinho branco de altitude, de perfil fresco e elegante, com aromas de chá branco, citrinos frescos e delicadas notas florais. A madeira está bem integrada, respeitando a expressão varietal. Na boca apresenta boa tensão, acidez viva e um final longo.

Parâmetros analíticos: Álcool 11.5 | pH 3.22 | Acidez Total 6.3g/l | Sulfuroso Total 142mg/l | Açúcares ≤ 1g/l

Engarrafamento: Agosto 2024

Capacidade: 0,75l

