

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA VALE DE NAÇARÃES TINTO 2022

Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Cor: Tinto

Castas: Field Blend (Vinhas Velhas)

Vinificação : Maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação espontânea, com engaço em barricas e temperatura controlada. Maceração pós- fermentativa.

Estágio/Envelhecimento: 18 meses em barrica usada de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor rubi aberta e brilhante. Aroma fino e elegante, marcado por fruta vermelha fresca, notas de bosque, pinheiro e subtis apontamentos terrosos. Na boca revela grande frescura, textura sedosa e taninos delicados, privilegiando a pureza da fruta e a expressão das vinhas velhas de altitude. Final longo, harmonioso e distinto.

Parâmetros analíticos: Álcool 12.5 | pH 3.31 | Acidez Total 5.8g/l | Sulfuroso Total 113mg/l | Açúcares ≤ 1g/l

Engarrafamento: Maio 2024

Capacidade: 0,75l

