

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA VINHA DAS LAGES 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 de 12 horas, seguida de pisa a pé em lagar de granito e fermentação espontânea, com engaço a temperatura controlada. Aguardentação com as melhores aguardentes nacionais da região.

Estágio/Envelhecimento: 20 meses em balseiro.

Notas de Prova: Cor rubi profunda e opaca, de grande concentração. No nariz, revela um perfil aromático intenso e sofisticado, marcado pela frescura e profundidade, com notas de frutos do bosque, cereja preta e groselha, integradas com subtis nuances de eucalipto e delicados apontamentos florais. Na boca, mostra-se estruturado e poderoso, mantendo uma elegância notável, suportada por taninos firmes, densos e bem definidos. O final é longo, persistente e harmonioso, refletindo um potencial de envelhecimento excecional.

Parâmetros analíticos: Álcool 19% | Bé 4 | pH 3.6 | Acidez Total 5,8g/l | Sulfuroso Total 44 mg/l | Açúcares 102 g/l

Engarrafamento: Maio 2025

Capacidade: 0,75l

