

# CASA DA RÉSSA



## CASA DA RÉSSA VINTAGE PORTO 2023

**Viticultura e Enologia:** Paulo Nunes e João Costa

**Região:** Douro

**Sub-região:** Baixo Corgo

**Denominação:** DOC Douro

**Castas:** Field Blend (Vinha Velha)

**Vinificação:** Maceração pré-fermentativa de 12 horas, seguida de pisa a pé em lagar de granito e fermentação espontânea, com engajo 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