

CASA DA RÉSSA

CASA DA RÉSSA GRANDE RESERVA BRANCO 2022

Viticultura e Enologia: Paulo Nunes e João Costa

Região: Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Denominação: DOC Douro

Castas: Field Blend (Vinhas Velhas)

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

Estágio/Envelhecimento: Estágio de 20 meses sobre borras totais com battonage periódica em barricas usadas de 500l.

Notas de Prova: Cor citrina brilhante com delicados reflexos dourados. Nariz elegante e complexo, marcado por subtis notas de redução, fruta de caroço madura, delicados aromas florais e madeira perfeitamente integrada. Na boca revela textura sedosa, profundidade, frescura e tensão mineral. Final longo, preciso e persistente.

Parâmetros analíticos: Álcool 13 | pH 3.11 | Acidez Total 6.6g/l | Sulfuroso Total 130mg/l | Açúcares ≤ 1g/l

Engarrafamento: Agosto de 2024

Capacidade: 0,75l

