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, seguida de fermentação espontânea, com engaço em cubas de inox e temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa.

Estágio/Envelhecimento: 32 meses em Tonel de carvalho francês.

Notas de Prova: Cor rubi.
Nariz fino e expressivo, onde a pureza da fruta vermelha e preta se envolve com as notas florais e especiadas. Na boca alia concentração e elegância, com taninos sedosos, frescura e excelente definição. Um Douro clássico, harmonioso e preciso, com final longo e persistente.

Parâmetros analíticos: Álcool 13.5 | pH 3.38 | Acidez Total 6.2g/l | Sulfuroso Total 116mg/l | Açucares ≤ 1g/l

Engarrafamento: Maio 2025

Capacidade: 0,75l