

CASA AMARELA TINTO 2023



País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	
Castas	Touriga Nacional 20%, touriga Franca 20%, Tinta Barroca 40%, Tinta Amarela 20%
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2023
Enólogo	João Pissarra
Vinificação	Desengace total seguido de pisa a pé em lagar de granito. Fermentação alcoólica durante 6 dias com controlo de temperatura. Fermentação malolática em cuba de inox. Do lote final 20% passa por barrica usada de carvalho francês de 500lts, durante 6 meses.
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enxaguamento e inertização
Teor Alcoólico	14,0% vol.
Acidez Total	5,3 g/dm3
pH	3,71
Açúcar	0,6 g /dm3
Cor	Cor Rubi
Aroma	Aroma complexo com notas de frutos vermelhos muito maduros e com algumas notas florais, especiarias e tostado.
Prova	Na boca é sedoso, macio, com boa concentração, equilibrado com um tanino redondo e no final de prova com frescura proveniente de uma acidez fina.
Garrafa	Garrafas de 0.75L
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras/garrafa	5606162231259
Código de barras/caixa	