



## CASA AMARELA TINTO 2023

<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Sub-região</b>	Baixo Corgo
<b>Clima</b>	Mediterrâneo
<b>Solo</b>	Xisto
<b>Tipo</b>	
<b>Castas</b>	Touriga Nacional 20%, touriga Franca 20%, Tinta Barroca 40%, Tinta Amarela 20%
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2023
<b>Enólogo</b>	João Pissarra
<b>Vinificação</b>	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.
<b>Engarrafamento</b>	Enchimento automático, com pré-enchaguamento e inertização
<b>Teor Alcoólico</b>	14,0% vol.
<b>Acidez Total</b>	5,3 g/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3,71
<b>Açúcar</b>	0,6 g /dm <sup>3</sup>
<b>Cor</b>	Cor Rubi
<b>Aroma</b>	Aroma complexo com notas de frutos vermelhos muito maduros e com algumas notas florais, especiarias e tostado.
<b>Prova</b>	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.
<b>Garrafa</b>	Garrafas de 0.75L
<b>Embalagem</b>	Caixas de cartão de 6 garrafas
<b>Código de barras/garrafa</b>	5606162231259
<b>Código de barras/caixa</b>	