



## CASA AMARELA KM 21 TINTO

<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>	Tinto
<b>Castas</b>	30% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz
<b>Classificação</b>	DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2021
<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 controle de temperatura. Fermentação malolática em cuba de inox. Do lote final 100% passa por barricas novas e usadas de carvalho francês de 500lts durante 12 meses
<b>Engarrafamento</b>	Enchimento automático com pré-enxaguamento e inertização
<b>Teor Alcoólico</b>	14,0 % vol.
<b>Acidez Total</b>	6,0 g/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3,7
<b>Açúcares Totais</b>	0,6 g/dm <sup>3</sup>
<b>Cor</b>	Cor Rubi Escuro
<b>Aroma</b>	Vinho clássico do Douro, concentrado, estruturado em que se procurou um equilíbrio entre as notas de fruta madura com as notas de tosta e baunilha.



QUINTA  
CASA  
AMARELA  
DOURO ♦ PORTUGAL  
EST 1885

<b>Prova</b>	Na boca nota-se a presença de uma acidez vibrante que lhe confere frescura. Revela-se um vinho equilibrado, de tanino fino proveniente do estágio em madeira usada/nova, com notas de fruta madura integradas com apontamentos de algum vegetal, bosque, e que no final, surpreende-nos com a sua elevada untuosidade que o torna muito agradável.
<b>Garrafa</b>	Garrafas de 0,75l
<b>Embalagem</b>	Caixas de cartão de 6 garrafas
<b>Código de Barras/Garrafa</b>	
<b>Código de Barras /Caixa</b>	