

CASA AMARELA KM 21 TINTO

País	Portugal
Região	Douro
Sub-região	Baixo Corgo
Clima	Mediterrâneo
Solo	Xisto
Tipo	Tinto
Castas	30% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz
Classificação	DOC
Ano de Colheita	2021
Enólogo	João Pissarra
Vinificação	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
Engarrafamento	Enchimento automático com pré-enxaguamento e inertização
Teor Alcoólico	14,0 % vol.
Acidez Total	6,0 g/dm ³
pH	3,7
Açúcares Totais	0,6 g/dm ³
Cor	Cor Rubi Escuro
Aroma	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

Prova	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.
Garrafa	Garrafas de 0,75l
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de Barras/Garrafa	
Código de Barras /Caixa	