



CASA AMARELA TINTO 2021

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	2021
Enólogo	Jean-Hugues Gros
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, durante 6 meses.
Engarrafamento	Enchimento automático, com pré-enchimento e inertização
Teor Alcoólico	14,5% vol.
Acidez Total	5,5 g/dm ³
pH	3,79
Açúcar	0,6 g /dm ³
Cor	Cor Rubi
Aroma	Notas de fruto preto, algum floral, especiarias, leve baunilha e tostado
Prova	Na boca é macio, com boa concentração, amoras, alcaçuz, acidez fina, equilibrado e maduro .
Garrafa	Garrafas de 0.75L
Embalagem	Caixas de cartão de 6 garrafas
Código de barras/garrafa	
Código de barras/caixa	

QUINTA
CASA
AMARELA
DOURO ♦ PORTUGAL

EST 1885