

CASA AMARELA KM 20 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	2020
Enólogo	Jean-Hugues Gros
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 durante 12 meses
Engarrafamento	Enchimento automático com pré-enchaguamento e inertização
Teor Alcoólico	14 % vol.
Acidez Total	5,3 g/dm ³
pH	3,67
Açúcares Totais	0,6 g/dm ³
Cor	Cor Rubi Escuro
Aroma	Notas de fruto preto, fruto vermelho, framboesa, madeira, especiarias, tostado
Prova	Na boca é fresco, macio, com boa concentração, notas de amoras, equilibrado





Garrafa	Garrafas de 0,75l
Embalagem	Caixas de madeira de 3 garrafas
Código de Barras/Garrafa	
Código de Barras /Caixa	