



QUINTA D'CANAS

— EST. 2021 —



No pitoresco Vale da Ribeira da Camba, a produção de vinhos de excelência encontra-se rodeada por paisagens encantadoras e um rico património histórico. As ruínas de um antigo castelo, a fachada de um palacete e a presença de um intrigante petróglifo acrescentam um toque de mistério e fascínio.

Aqui, a tradição vinícola funde-se harmoniosamente com a beleza natural e a herança cultural, alavancando os nossos vinhos para uma experiência única e memorável.

COLHEITA	TIPO VINHO	CLASSIFICAÇÃO	CAPACIDADE
2024	VERDE	ROSÉ ESCOLHA	750ml

CASTAS

Padeiro

ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto

NOTAS DE PROVA

Limpo, nariz intenso a fruto vermelho fresco e ligeiro bosque. Na boca é macio, frutado com um final suave e envolvente.

VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das melhores uvas. Prensagem uva inteira. Decantação a frio. Fermentação a temperatura controlada (20°C). Conservação sobre borra fina com agitação durante três meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6-8°C

ANÁLISE QUÍMICA

Teor alcoólico: 12%
pH: 3.31
Acidez volátil: 0.31 g/dm3
Acidez total: 5.90 g/dm3



QUINTA D'CANAS

RUA DAS 7 PEDRAS, 4575-278 PENAFIEL, PORTO
GERAL@QUINTADCANAS.COM | WWW.QUINTADCANAS.COM