



QUINTA D'CANAS

— EST. 2021 —



No pituresco 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	CLASSIFICAÇÃO	CAPACIDADE
2023	ESPUMANTE DE QUALIDADE DE VINHO VERDE	750ml

CASTAS	Arinto, Loureiro e Alvarinho
--------	------------------------------

ENÓLOGO	Jorge Sousa Pinto
---------	-------------------

NOTAS DE PROVA	Bolha fina em cordão persistente, revela no nariz notas de fruto seco e algum floral. Na boca é fresco, 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. Segunda fermentação em garrafa pelo método clássico, com estágio mínimo em garrafa de 12 meses.
-------------	---

TEMPERATURA DE SERVIÇO	4-6°C
------------------------	-------

ANÁLISE QUÍMICA	Teor alcoólico: 12% pH: 3.31 Acidez volátil: 0.24 g/dm ³ Acidez total: 5.10 g/dm ³
-----------------	---



QUINTA D'CANAS

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