

# CASA AMÉRICO

## 625MT

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Baga, Jaen, Tinta Amarela e Tinta Pinheira

**O VINHO**

As uvas que usámos para fazer este vinho são um field blend de vindima única da nossa vinha da Quinta Nova da Caramuja, em Vinhó, localizada a 625m de altitude.

**VINIFICAÇÃO**

As uvas foram totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas para lagar de granito. Após maceração a frio durante 24h, iniciou-se a fermentação a temperatura controlada de 23°C, homogeneizando o mosto suavemente com pisa a pé, de modo a fazer uma boa extração das uvas, preservando todos os aromas e sabores.

**ESTÁGIO**

apenas em depósitos inox

**NOTAS DE PROVA**

Cor ruby aberta, aroma complexo com notas de madeira exótica, anis, bouquet de flores do campo, terra húmida e mineralidade de pedra. Na boca dominam as notas de bosque conjugadas com muita frescura e elegância. Final longo e persistente.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,63 g/L | **pH:** 3,63 | **Açúcares Totais:** 1,1 g/L



DÃO