

CASA AMÉRICO 625MT

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

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 intensa, aroma com notas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é equilibrado, com taninos redondos e um final médio.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



DÃO