

# CASA AMÉRICO

## BRANCO DE UVAS TINTAS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Pedro Pereira

### CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

### O VINHO

A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha o sonho de produzir vinho na terra onde nasceu, Vila Nova de Tazém. O projeto teve seguimento pelas mãos dos seus filhos que recuperaram a propriedade do séc. XVIII e construíram uma nova adega. A Casa Américo tem hoje 100ha de vinhas, tendo as mais antigas idade superior a 100 anos. Plantadas com as castas nobres da região do Dão, localizam-se em terreno pobre de granito e estão plantadas entre os 500 e os 600m de altitude. A sub-região onde se encontram, Serra da Estrela, é um dos terroirs mais importantes do Dão e aqui se produzem vinhos nobres com uma frescura e elegância única.

### VINIFICAÇÃO

Desengace parcial. Prensagem ligeira para obter mosto com ligeira tonalidade. Decantação durante 24horas. Fermentação em inox com temperatura entre os 14 16°C

### ESTÁGIO

100% em inox

### NOTAS DE PROVA

Um elegante vinho branco de aroma frutado intenso, com textura e personalidade na boca e de final fresco e prolongado.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 5,26 | **pH:** 3,44 | **Açucares Totais:** 0,5



DÃO