

# CASA AMÉRICO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Bical, Encruzado e Malvasia Fina

## O VINHO

A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha um 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 com uma frescura e elegância única.

Vinhas: Estas uvas são um lote da seleção das melhores uvas brancas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zona de Vila Nova de Tazém, com idades entre 15 e 40 anos.

## VINIFICAÇÃO

Prensagem com desengace total, seguida de arrefecimento e decantação a 12°C. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura. Este vinho estagiou apenas em depósitos inox e permanece um mínimo de 3 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

## ESTÁGIO

Depósitos inox

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão. Aroma com notas florais e cítricas. Na boca é delicado, com uma acidez viva e um final refrescante.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13 % | **Acidez Total:** 6,2 g/l | **pH:** 3,29

