

CASA AMÉRICO BRANCO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Pedro Pereira

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 Tázem. 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 Tázem, com idades entre 15 e 40 anos.

VINIFICAÇÃO

Desengace total Prensagem suave Decantação durante 24 horas.

Fermentação em inox com temperatura entre os 15-16°C

ESTÁGIO

100% em inox

NOTAS DE PROVA

Cor limão suave. aroma com notas frutadas e nuances citrinas. Boca intensa com acidez equilibrada e final longo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6,09 g/l | **pH:** 3,35 | **Açúcares Totais:** 0,4

