# CASA AMÉRICO HOMENAGEM

**REGIÃO** | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Pedro Pereira

#### **CASTAS**

Vinhas velhas com mais de 80 anos

## O VINHO

Estas uvas são provenientes de uma parcela com mais de 80 anos, com mistura de castas tradicionais, algumas raras, tais como Camarate, Bastardo e Pilongo, com produções por hectare muito baixas.

## **VINIFICAÇÃO**

Vindima manual. Esmagamento suave com desengace total, para um peque no lagar em granito com temperatura máxima de 23º C Após a fermentação foi transferido para barricas de carvalho francês de 225L, onde terminou a fermentação maloláctica e permaneceu durante 12 meses, antes do engarrafamento.

## **ESTÁGIO**

12 meses em barricas de carvalho francês

## **NOTAS DE PROVA**

Cor ruby profunda. Aroma intenso, com notas silvestres, fruta escura, resina e pimenta preta. Na boca tem grande complexidade, com taninos maduros bem presentes e um final longo e persistente.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 4,93 g/L | pH: 3,65 | Açucares Totals: 1,0 g/L







