

# 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 pequeno 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 rubi 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 | **Açúcares Totais:** 1,0 g/L

