

# CASA AMÉRICO HOMENAGEM

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**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 Rabo de Ovelha e Dona Branca, com produções por hectare muito baixas.

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem com desengate total, seguida de esmagamento suave, com maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8°C. Metade do vinho fermentou em depósitos inox e a outra metade em barricas novas de carvalho francês de 400 L. Após a fermentação, foi feita battonage tanto nas barricas como no depósito durante 3 meses.

## ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês (do vinho)

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão. Aroma de grande complexidade com notas de citrinos maduros, avelã e especiarias. Na boca é untuoso e cheio, com mineral e salino, de acidez fina, mas viva

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 5,27 g/L | **pH:** 3,34 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

