CASA AMÉRICO RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS
Bical, Cerceal Branco e Encruzado

O VINHO
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 40 e 80 anos .

VINIFICAÇÃO
Desengace total seguido de esmagamento suave para uma pequena cuba inox, onde fez maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8ºC. Após a prensagem, o mosto decantou durante 48h, sob temperatura controlada. O mosto limpo fermentou 30% em cuba inox e o restante em barricas de 400L de segundo ano, com agitação das borras finas.

ESTÁGIO
4 meses em barricas novas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA
Cor amarelo citrino Nariz com notas finas de barrica, nuances florais e cítricas Boca intensa com volume, frescura refrescante com final prolongado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,78 g/L | **pH:** 3,39 | **Açucares Totais:** 0,6

PRÊMIOS
92 pontos - Wine Enthusiast

CASA
américo
DÃO · SERRA DA ESTRELA