

CASA AMÉRICO TINTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Pedro Pereira

CASTAS

Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional

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 tintas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zona de Vila Nova de Tázem, com idades entre 15 e 40 anos.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cuba inox. Temperatura máxima de 25°C.

ESTÁGIO

70% em cuba inox, 30% em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 9 meses

NOTAS DE PROVA

Cor ruby intensa. Aroma com notas de frutos vermelhos especiarias e ligeira tosta Na boca é equilibrado, com taninos redondos e um final elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 4,88 g/l | **pH:** 3,83 | **Açúcares Totais:** 2,6

