

# CASA AMÉRICO TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Pedro Pereira

## **CASTAS**

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 Tazém. 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.

## **VINIFICAÇÃO**

As uvas selecionadas foram totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu a temperatura controlada de 24 °C. Após a fermentação estagiou 10 meses em barricas de carvalho francês e um mínimo de 18 meses em garrafa após o engarrafamento.

## **ESTÁGIO**

10 meses em barricas de carvalho francês

## **NOTAS DE PROVA**

Cor ruby intensa. Aroma harmonioso com notas de frutos silvestres e especiarias. Na boca é intenso e musculado e tem um final longo e apimentado.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13 % | **Acidez Total:** 5,74 g/l | **pH:** 3,62 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/l

