

# CASA AMÉRICO

## BRANCO DE UVAS TINTAS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

### CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

### O VINHO

A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha o 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 nobres com uma frescura e elegância única.

### VINIFICAÇÃO

Prensagem e desengace total, o mais rapidamente possível após a vindima das uvas, e de forma bastante leve para minimizar a possibilidade do mosto ser tingido pelos componentes fenólicos responsáveis pela cor dos tintos. seguida de arrefecimento e decantação a 13°C. A fermentação do mosto limpo decorreu num pequeno depósito de inox a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura

### ESTÁGIO

Apenas em depósitos inox.

### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar. Aroma exuberante com notas frutadas, como melancia e morangos. Na boca tem bem presente a fruta, com uma acidez vibrante e refrescante.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,3 | **pH:** 3,34 | **Açúcares Totais:** 0,4

