

# CASA AMÉRICO RESERVA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Pedro Pereira

## CASTAS

Alfrocheiro, 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 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

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e totalmente desengaçadas. A fermentação decorreu a temperatura controlada de 24 °C maceração prolongada durante 15 dias. Depois da fermentação passou para barricas de 225l de carvalho francês onde permaneceu durante 12 meses.

## ESTÁGIO

12 meses em barricas de 225 L de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda, aroma com notas de frutos do bosque, caruma de pinheiro e leve tosta. Na boca tem taninos nobres, textura sedosa e um final longo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14 % | **Acidez Total:** 5,2 g/l | **pH:** 3,74 | **Açúcares Totais:** 1,4 g/l

