

# 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 8°C. 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 | **Açúcares Totais:** 0,6

**PRÊMIOS**

92 pontos - Wine Enthusiast

