

# SONANTE

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**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 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 foram totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas para pequenos lagares inox. Após maceração a frio durante 24h, iniciou-se a fermentação a temperatura controlada de 23°C, com remontagens suaves, de modo a fazer uma boa extração das uvas, preservando todos os aromas e sabores. Este vinho estagiou apenas em depósitos inox.

**ESTÁGIO**

Depósitos inox

**NOTAS DE PROVA**

Cor ruby, aroma com notas de ginjas, cerejas e pimenta preta. Na boca é equilibrado, com taninos redondos e um final médio.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13 % | **Acidez Total:** 5,7 g/l | **pH:** 3,65 | **Açúcares Totais:** 2,1 g/l

