



Cas' Amaro

Marca		Falatório
Tipo		Bruto
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2022

Casta	Sercial
Solo	Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual para caixas de 20 kg. A uva é desengaçada e ligeiramente esmagada, sendo logo prensada de seguida. O mosto é decantado e inicia a fermentação em inox, com controlo de temperatura. Após estagiar sobre a borra fina durante um ano, foi engarrafado com o licor de tiragem e leveduras, fazendo assim a 2ª fermentação pelo método tradicional e estagiado durante 14 meses sobre as borras deste fermentação. O degorgment foi feito em Outubro de 2025.

Grau	12% vol
ac total	8,30g/L
ph	3,13


Notas de Prova

Cor citrina, bolha fina e persistente. Aromas primários de fruta de polpa branca, algum melão verde. Na boca confirma-se a presença da bolha, com acidez bem presente e final de boca longo.

Harmonização

Acompanha na perfeição tudo o que seja relacionado com frutos do mar, principalmente com marisco. Pode acompanhar leitão assado, muito condimentado.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	930
Rolha	Cortiça
 	Vinho Vegan