



Cas'Amaro

Marca		Implante
Tipo		Tinto
País.Região		Portugal / DOC ALENTEJO
Ano		2022

Castas	Aragonês, Castelão e Trincadeira
Solo	Vermelho Calcário, com presença de algum xisto

#### Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos de inox onde inicia a fermentação espontaneamente, que normalmente dura cerca de 2 a 3 semanas a 26°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2 remontagens por dia. Após o final da fermentação, as massas são prensadas e uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra parte em barricas de carvalho usadas durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau	13% vol
ac total	6,20g/L
pH	3,50

#### Notas de Prova

Cor rubi. Aroma frutos vermelhos maduros e caramelo. Na boca é elegante, com taninos sedosos.

#### Harmonização

Migas com entrecosto, Carne assada no forno.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	7.000 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan