



Cas'Amaro

Marca

Tipo

País.Região

Ano



Implante

Tinto

Portugal / DOC ALENTEJO

2023

Castas

Tinta Caiada

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 o vinho estagia em cubas de inox durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau

13% vol

ac total

5,70g/L

pH

3,57

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a frutos do bosque.
Na boca tem grande frescura e taninos muito redondos.

Harmonização

Borrego assado no forno, Javali estufado.

Capacidade

750ml

Nº Garrafas

4.000 grf

Rolha

Cortiça



Vinho Vegan

