



Cas'Amaro

Marca	
Tipo	Tinto
País . Região	Portugal / Lisboa
Ano	2022
Castas	Bastardo, Camarate Tinta Miúda
Solo	Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos tronco cónicos 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 cimento e outra parte em barricas de carvalho usadas durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau 12,5% vol
ac total 6,17g/L
ph 3,37

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a groselha, cereja e também algumas notas florais.

Na boca é elegante, taninos arredondados e com acidez equilibrada.

Harmonização

Carnes brancas e comida mediterrânea

Capacidade	750ml / 1500ml
Nº Garrafas	13.000grf / 500grf
Rolha	Cortiça
 	Biológico & Vegan