



Cas' Amaro

Marca		Porco Espinho
Tipo		Tinto
País.Região		Portugal / DOP DÃO
Ano		2023

Castas	Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen
Solo	Granítico

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para as cubas de fermentação onde inicia a fermentação, que normalmente dura cerca de 2 semanas a 24-26°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2-3 remontagens por dia. Após a fermentação as massas são prensadas e o vinho estagia sobre as borras em inox durante 8 meses.

Grau	13% vol
ac total	5,10g/L
pH	3,71

Notas de Prova

Rubi claro. Aroma frutos do bosque e algum vegetal. Na boca os taninos estão bem presentes, com algum securo o que torna o vinho gastronómico

Harmonização

Pratos de bacalhau, carnes vermelhas e caça



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	13000 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan