



Cas' Amaro

| | | |
|-------------|--|------------------------|
| Marca | | Bustelo |
| Tipo | | Vinho Verde doc |
| País.Região | | Portugal/Vinhos Verdes |
| Ano | | 2023 |

| | |
|-------|-------------------|
| Casta | Loureiro e Arinto |
| Solo | Granítico |

Vinificação

Vindima manual, sendo as uvas desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas de seguida. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 3 semanas a 12-14°C. Após a fermentação estagia durante 3 meses sobre borras finas, seguindo-se o engarrafamento.

| | |
|----------|-----------|
| Grau | 12,5% vol |
| ac total | 6,10g/L |
| ph | 3,20 |

Notas de Prova

Cor citrina. No nariz tem algum vegetal mas elegante e com especiarias. Na boca tem acidez bem presente e alguma baunilha.

Harmonização

Acompanha pratos de peixes gordos e pratos condimentados com caril.

| | |
|-------------|-------------|
| Capacidade | 750ml |
| Nº Garrafas | 3.400 grf |
| Rolha | Cortiça |
| | Vinho Vegan |



Prémio _ Silver

Mundus Vini

34th Grand International
Wine Award / 2024