



Cas'Amaro

Marca		Caminho
Tipo		Branco
País.Região		Portugal / DOP DÃO
Ano		2022

Castas **Encruzado Malvasia Fina e Cerceal-Branco**

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 2 semanas a 14-16°C. Cerca de metade do lote estagia em cubas de inox sob borras finas durante 6 meses e a outra metade estagia em barricas usadas também durante 6 meses.

Grau	12,5% vol
ac total	5,70g/L
pH	3,27

Notas de Prova

Cor amarela citrina. Aroma mineral e notas de fruta de polpa branca. Tem um bom volume de boca, com grande frescura.

Harmonização

Acompanha bem arroz de marisco, paella e saladas.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.370grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan