



Cas'Amaro

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

Casta	Touriga Nacional
Solo	Granítico

### 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 inox e outra parte em barricas de carvalho usadas durante um ano. Após o enchimento faz um estágio de 6 meses em garrafa.

Grau	13,5% vol
ac total	4,75g/L
pH	3,71

### Notas de Prova

Cor rubi. Aroma floral bem típico da casta, com notas mentoladas. Na boca mostra garra, com bons taninos, sedosos.

### Harmonização

Vinho muito gastronómico, acompanha muito bem guisados, pratos de carne condimentada e assados no forno

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.400 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan



Award \_ Gold  
Mundus Vini  
34<sup>th</sup> Grand International  
Wine Award / 2024