



Cas'Amaro

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

Casta	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	5,20g/L
pH	3,76

### Notas de Prova

Cor rubi não muito carregada.  
Aroma a frutos vermelhos frescos, algum vegetal.  
Na boca é muito elegante, taninos redondos.

### Harmonização

Sardinhas assadas com serviço a 14°C,  
tinto de verão

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.300 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

