



Cas' Amaro

| | | |
|-------------|--|-------------------|
| Marca | | Falatório |
| Tipo | | Branco |
| País.Região | | Portugal / Lisboa |
| Ano | | 2022 |

| | |
|--------|--------------------------------|
| Castas | Sercial, Arinto e Fernão Pires |
| Solo | Argilo-Calcários |

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 depósito de cimento sob borras finas durante 6 meses e a outra metade estagia em barricas usadas também durante 6 meses.

| | |
|----------|---------|
| Grau | 13% vol |
| ac total | 6,5g/L |
| ph | 3,2 |

Notas de Prova

Cor Palha Claro. Notas cítricas, maçã verde, fruta tropical. Muito fresco, prolongado, envolvente e apelativo

Harmonização

Excelente welcome drinks, saladas, carnes brancas, sushi e comida vegan

| | |
|-------------|-------------------|
| Capacidade | 750ml |
| Nº Garrafas | 16.000grf |
| Rolha | Cortiça |
| | Biológico & Vegan |



PT - BIO - 08
Agricultura UE

