



Cas'Amaro

Marca		Falatório
Tipo		Palhete
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2022

Casta	Camarate e Arinto
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. O final da fermentação ocorre em barricas novas onde depois fica a estagiar durante 6 meses. Após o enchimento faz um estágio de 4 meses em garrafa.

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

Notas de Prova

Vermelho vivo. Frutos vermelhos.
Bom volume de fruta vermelha, final longo e uma acidez elegante

Harmonização

Boa combinação para risotos, cozinha de fusão e sushi.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.648grf
Rolha	Cortiça
	Biológico & Vegan



PT - BIO - 08
Agricultura UE

