



Cas' Amaro

Marca		Falatório
Tipo		Tinto
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2021

Casta	Bastardo
Solo	Argilo-Calcários

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

Grau	12% vol
ac total	4,6g/L
pH	3,6

Notas de Prova

Vermelho vivo, de média intensidade. Frutado ligeiramente vegetal, aroma vivo muito peculiar à casta. Fresco, corpo mediano, persistente. Evidencia notas de frutos vermelhos maduros, framboesas e amoras.

Harmonização

Peixes grelhados, marisco cozido, Paellas, carnes vermelhas grelhadas, queijos de barrar com ervas tradicionais.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.600grf
Rolha	Cortiça



Vinho Vegan



Prémio_Prata/90^{pts}
Decanter
World Wine Awards/2023