



Cas' Amaro

Marca		Madame Pió
Tipo		Branco . Reserva
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2021

Casta	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	12,5% vol
ac total	6,88g/L
pH	3,12

Notas de Prova

Cor amarelo palha ligeiro. Nariz com algumas notas tropicais. Na boca é volumoso mostrando uma acidez crocante e um lado salino inusitado. Termina longo e muito elegante confirmando as notas do nariz.

Harmonização

A companhia perfeita para este vinho passa pelo marisco, peixes de mar e alguns queijos de pasta dura. Bacalhau e polvo à lagareiro e para os ousados um cozido à portuguesa.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.100grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

