



Cas' Amaro

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

Casta	Sercial
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	6,74g/L
pH	3,16

Notas de Prova

Cor amarelo palha vivo e brilhante. Nariz complexo com algumas notas de frutos brancos de polpa como melão. Na boca preenche de forma harmoniosa o palato com notas vegetais e revelando uma acidez acutilante que é domada na perfeição pela madeira.

Harmonização

Beber este vinho é por si só uma experiência, para harmonizar com comida devemos procurar pratos com intensidade e gordura com menos acidez.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.100grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

