



Cas' Amaro

Marca		Madame Pió
Tipo		Branco . Reserva
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2022

Casta	Arinto e 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	6,60g/L
pH	3,05

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. Harmonizar com Bochechas de bacalhau, arroz de mar, queijos de pasta mole e até algumas carnes vermelhas

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	2.200grf
Rolha	Cortiça
 PT - BIO - 08 Agricultura UE	 Biológico & Vegan

