



Cas' Amaro

Marca		Madame Pió
Tipo		Tinto . Reserva
País.Região		Portugal / Lisboa
Ano		2019

Castas	Camarate / Tinta Miúda
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 faz um estágio de 12 meses, 50% barricas novas e 50% barricas usadas. Após o enchimento faz um estágio de 12 meses em garrafa.

Grau	13,5% vol
ac total	5,8g/L
pH	3,55

Notas de Prova

Cor ruby carregado, brilhante.
No aroma chocolate preto, café e coco.
Na boca, sobressaem taninos elegantes e frutos secos.

Harmonização

Para servir com carnes vermelhas e caça.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	2.400grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan



Award _ Gold
Mundus Vini
34th Grand International
Wine Award / 2024