



Cas' Amaro

Marca		Mitologia
Tipo		Branco . Reserva
País.Região		Portugal / DOP DÃO
Ano		2022

Casta	Encruzado
Solo	Granítico

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	13% vol
ac total	6,34g/L
ph	3,26

Notas de Prova

Cor palha ligeira.
Aroma a frutos tropicais e especiarias.
Na boca é complexo e com muito corpo.

Harmonização

Ideal para acompanhar peixes gordos, pratos de bacalhau e até algumas carnes vermelhas.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.550 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

