



Cas' Amaro

Marca		Porco Espinho
Tipo		Branco
País.Região		Portugal / DOP DÃO
Ano		2023

Castas	Malvasia Fina, Cerceal Branco e Bical
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 3 semanas a 12-14°C.

Após a fermentação estagia durante 8 meses sobre borras finas, seguindo-se o engarrafamento.

Grau	13,5% vol
ac total	5,65g/L
pH	3,40

Notas de Prova

Cor Limão clara, aroma flores brancas, algum fruto de caroço. Na boca é muito fresco e com algum volume, com grande equilíbrio.

Harmonização

Peixe assado no forno, arroz de marisco e moluscos

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	6.600 grf
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

