



Cas' Amaro

Marca		Bustelo
Tipo		Vinho Verde doc
País.Região		Portugal/Vinhos Verdes
Ano		2024

Casta	Loureiro e Arinto
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 3 meses sobre borras finas, seguindo-se o engarrafamento.

Grau	12,5% vol
ac total	5,90g/L
pH	3,22
E/100ml	314 kJ/ 75 kcal



Notas de Prova

Cor citrina. No nariz tem algum vegetal mas elegante e com especiarias. Na boca tem acidez bem presente e alguma baunilha.

Harmonização

Acompanha pratos de peixes gordos e pratos condimentados com caril.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.300
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

