



Cas'Amaro

---

Marca		Bustelo
Tipo		Vinho Verde doc
País.Região		Portugal/Vinhos Verdes
Ano		2023

---

Casta	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 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	13,5% vol
ac total	5,35g/L
ph	3,10

---

#### Notas de Prova

Cor amarelo palha.  
No nariz tem especiarias, aroma muito complexo.  
Na boca é untuoso, com boa acidez e final longo.

#### Harmonização

Peixes gordos e carnes brancas.

---

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.500
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

---

