



Cas'Amoro

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

| | |
|-------|----------------------------|
| Casta | Lote Ramadas "Field Blend" |
| Solo | Granítico |

Vinificação

Vindima das ramadas manualmente em caixas de 20 Kg. A uva é desengaçada e o mosto resultante é decantado. A fermentação é em inox, com temperaturas controladas, seguido de estagio durante 4 meses sobre borras finas. Depois de clarificado é feita a segunda fermentação com estágio em garrafa de 9 meses até ao degorgment.

| | |
|----------|-----------|
| Grau | 12,5% vol |
| ac total | 7,20g/L |
| ph | 3,10 |

Notas de Prova

Cor olho de perdiz com bolha fina e com aroma a flores brancas e morango não muito maduro. Na boca tem algum volume, com a bolha bem presente, aumentando a sensação de frescura e final de boca longo.

Harmonização

Perfeito para acompanhar entradas, marisco e Leitão à Bairrada.



| | |
|-------------|-------------|
| Capacidade | 750ml |
| Nº Garrafas | 2.000 |
| Rolha | Cortiça |
| | Vinho Vegan |