



Cas' Amaro

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

Casta	Touriga Nacional
Solo	Granítico

Vinificação

Vindima manual. Na chegada à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo para depósitos em inox com controlo de temperatura, iniciando a fermentação que normalmente dura cerca de 2 a 3 semanas a 26°C. Durante este período em que o vinho está em contacto com as massas, são feitas 2 remontagens por dia. Após o final da fermentação, as massas são prensadas e faz um estágio de 12 meses, 50% barricas novas e 50% barricas usadas. Após o enchimento faz um estágio de 12 meses em garrafa.

Grau	13,5% vol
ac total	3,62g/L
pH	5,60

Notas de Prova

Cor rubi. Aroma a especiarias, café torrado e algum floral. Na boca tem muito volume, taninos redondos e final de boca longo.

Harmonização

Cabrito assado no forno e carnes de caça.



Capacidade	750ml
Nº Garrafas	3.333
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan