

CASA AMÉRICO ENCRUZADO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

O VINHO

A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha um sonho de produzir vinho na terra onde nasceu, Vila Nova de Tazém. O projeto teve seguimento pelas mãos dos seus filhos que recuperaram a propriedade do séc. XVIII e construíram uma nova adega.

A Casa Américo tem hoje 100ha de vinhas, tendo as mais antigas idade superior a 100 anos. Plantadas com as castas nobres da região do Dão, localizam-se em terreno pobre de granito e estão plantadas entre os 500 e os 600m de altitude. A sub-região onde se encontram, Serra da Estrela, é um dos terroirs mais importantes do Dão e aqui se produzem vinhos com uma frescura e elegância única.

Vinhas: Estas uvas são provenientes de duas parcelas localizadas em Vila Nova de Tazém. As vinhas têm 40 anos, produções de cerca de 4ton/hae a percentagem do lote depende das produções na vinha

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave. Mosto decantado naturalmente durante 48 horas a 10°C. 60% do mosto fermentou em inox a 18°C, 40% fermentou em barricas novas de 450L de carvalho francês. Terminada a fermentação alcoólica, agitação das borras finas durante 8 meses.

ESTÁGIO

Inox e 8 meses em barricas de 450L de carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo limão com laivos esverdeados. Aroma delicado com notas de frutos de polpa branca e casca de citrinos. Na boca é cremoso, com uma bela acidez e um final longo e mineral.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | **Acidez Total:** 6,27 g/l | **pH:** 3,24 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/l

