



CASA
amÉRICO
FAMILY  TRADITION

DOC DÃO branco 2017 CASA AMÉRICO HOMENAGEM

HISTÓRIA A Casa Américo foi estabelecida pelas mãos de Américo Seabra, pai, que tinha o 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 80ha 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 nobres com uma frescura e elegância única.

VINHAS Estas uvas são provenientes de uma parcela com mais de 80 anos, com mistura de castas tradicionais, algumas raras, tais como Rabo de Ovelha e Dona Branca, com produções por hectare muito baixas.

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Prensagem com desengace total, seguida de esmagamento suave, com maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8°C. Metade do vinho fermentou em depósitos inox e a outra metade em barricas novas de carvalho francês de 400L sair para o mercado. Após a fermentação, foi feita battonage tanto nas barricas como no depósito durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA Cor amarelo limão. Aroma de grande complexidade com notas de citrinos maduros, avelã e especiarias. Na boca é untuoso e cheio, com mineral e salino, de acidez fina, mas viva.

CASTAS	Vinhas velhas com mais de 80 anos
TEOR ALCOÓLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	5,27 g/L
PH	3,34
AÇÚCARES TOTAIS	0,6
ESTÁGIO	5 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho)

