

## CASA AMÉRICO HOMENAGEM

DOC DÃO

TINTO . RED 2015



**Região** Sub-Região Serra da Estrela  
Region Sub-Region Serra da Estrela  
**Denominação** Dão DOP  
Appellation

**Terroir** Terroir de solos granítico, com altitude entre os 400 e os 600 Mts.,  
Terroir marcado pela influência da montanha com 2.000 Mts de altitude.  
Terroir of granitic soils, with an altitude between 400 and 600 Mts,  
influenced by the mountain with 2,000 Mts of altitude.



**Castas** Uma mistura de castas tradicionais.  
Varieties A blend of traditional varieties.

**Vinhas** Vinhas velhas com mais de 80 anos, com produção/ha muito baixa.  
Vineyards Vineyards older than 80 years, with low production/ha.

**Vinificação** Vindima manual. Esmagamento suave com desengace total, para  
Vinification um pequeno lagar em granito, com temperatura máxima de 23°C.  
Após a fermentação foi transferido para barricas de carvalho francês  
de 225L, onde terminou a fermentação maloláctica e permaneceu  
durante 12 meses, antes do engarrafamento.  
Manual harvest. Smooth crushing with total destemming, for a small  
granite tank, with a maximum temperature of 23°C. After fermenta-  
tion was transferred to 225L French oak barrels, where malolactic  
fermentation ended and remained for 12 months, before bottling.

**Estágio** 12 meses em barricas de carvalho francês  
Stage 12 months in french oak barrels

**Enólogo** Pedro Pereira  
Winemaker



**Notas de Prova** Cor ruby profunda. Aroma intenso, com notas silvestres, fruta es-  
Tasting Notes cura, resina e pimenta preta. Na boca tem grande complexidade,  
com taninos maduros bem presentes e um final longo e persistente.  
Deep ruby color. Intense aroma, with wild notes, dark fruit, resin and  
black pepper. In the mouth it has great complexity, with mature tan-  
nins very present and a long and persistent finish,

**Temp. de Servir** 16°C / 18°C  
Serving Temp.

**Conservação** Conservar ao abrigo da luz, em local com temperatura inferior a  
Conservation 14°C e humidade próxima dos 70%.  
Este vinho vai evoluir positivamente nos próximos 10 anos.  
Storage protected from light, in a temperature below 14°C and hu-  
midity close to 70%.  
This wine will be aged positively over the next 10 years.



**Álcool** 13,5% Vol.  
Alcohol

**Açúcar** 1,0  
Sugar

**Acidez** 4,93 g/dm<sup>3</sup>  
Acidity

**Ph** 3,65



**Garrafa**  
Contents  
75 cl



X



**Caixa / Box**  
2 garrafas / bottles  
33 x 20 x 11 cm  
3,306 Kgs



**Paleta / Europallet**