


LIMITED EDITION
CASA
américo


CASA AMÉRICO 17 GRAUS

DOC DÃO

TINTO . RED 2018




 **Região** Sub-Região Serra da Estrela
Region
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** 100% Alfrocheiro
Varieties
Vinhas Pequeno talhão da casta Alfrocheiro da Quinta do Paço. À medida
Vineyards que a maturação avançava observámos um estado sanitário ótimo
que permitiu manter as uvas até bastante tarde na vinha. Os sucessi-
vos controlos de maturação mostram teores de açúcar elevados,
mas acidez total e fixa também elevadas, que proporcionam condi-
ções naturais ótimas para este tipo de vinhos.
Small plot of the Alfrocheiro variety from Quinta do Paço. As the matura-
tion progressed, we observed an optimal sanitary condition that allowed
the grapes to be kept until quite late in the vineyard. The successive matu-
ration controls show high sugar content, but also high total and fixed
acidity, which provide optimal natural conditions for this type of wine.

Vinificação Fermentação em depósito inox com temperatura máxima de
Vinification 22°C até ao esgotamento total dos açúcares. Fermentação
malolática não realizada.
Fermentation in stainless steel tank with a maximum temperature of
22°C until the total sugars, arise. Malolactic fermentation not
performed.


Estágio 14 meses em barricas de 500L de carvalho francês seguidos de 12
Stage meses em garrafa.
14 months in 500L French oak barrels followed by 12 months in bottle.

Enólogo Pedro Pereira
Winemaker

 **Notas de Prova** Aroma intenso a frutos secos, licor e fruta macerada com
Tasting Notes evolução. A boca segue o perfil do aroma acrescentando
algum nervo e potencia que o torna excelente companhia para
pratos estruturados ou para pratos de sobremesa.
Intense aroma of dried fruit, liqueur and macerated fruit with
evolution. The mouth follows the profile of the aroma, adding some
nerve and potency that makes it an excellent company for
structured dishes or dessert dishes.

Temp. de Servir 14 -16°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 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 years.

 **Álcool** 17% Vol. **Açúcar** 3
Alcohol Sugar
Acidez 8,4 g/dm³ **Ph** 3,68
Acidity

			
Garrafa Contents 75 cl	Caixa / Box 6 garrafas / bottles 29,3 x 24,5 x 15,8 cm 8,220 Kgs	Caixa / Box 6 garrafas / bottles 29,3 x 24,5 x 15,8 cm 8,220 Kgs	Palete / Europallet 96 caixas / boxes 80 x 120 x 150 cm 790 Kgs