



CASA AMÉRICO RESERVA BRANCO  
DOC DÃO  
BRANCO . WHITE 2023




	<b>Região</b> Region	Sub-Região Serra da Estrela
	<b>Denominação</b> Appellation	Dão DOP
	<b>Terroir</b> Terroir	<b>Terroir de solos granítico, com altitude entre os 500 e os 600 Mts., marcado pela influência da montanha com 2.000 Mts de altitude.</b> Terroir of granitic soils, with an altitude between 500 and 600 Mts, influenced by the mountain with 2,000 Mts of altitude.

	<b>Castas</b> Varieties	<b>Barcelo, Encruzado, Cerceal Branco</b> 70% Barcelo, 20% Encruzado, 10% Cerceal Branco
	<b>Vinhas</b> Vineyards	<b>Vinha de Reabilitação de Castas Autóctones do Dão com 6 anos na Quinta Nova em Vila Nova de Tazem.</b> A 6-year-old vineyard rehabilitating native Dão grape varieties at Quinta Nova in Vila Nova de Tazem.


<b>Vinificação</b> Vinification	<b>Desengace total seguido de esmagamento suave para uma pequena cuba inox, onde fez maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8°C. Após a prensagem, o mosto decantou durante 48h, sob temperatura controlada. O mosto limpo fermentou 50% em cuba inox e o restante em barricas de segundo vinho, de 500L.</b> Total destemming followed by gentle crushing into a small stainless steel tank, where skin maceration took place for 10 hours at a temperature of 8°C. After pressing, the must was decanted for 48 hours under controlled temperature. The clear must fermented 50% in stainless steel tanks and the remainder in 500L second-wine barrels.
------------------------------------	---

<b>Estágio</b> Stage	<b>Em barrica e cuba inox. Lote final afinado durante o estágio.</b> Aged in barrels and stainless steel tanks. Final batch refined during
<b>Enólogo</b> Winemaker	<b>Pedro Pereira</b>

	<b>Notas de Prova</b> Tasting Notes	<b>Aroma fino e delicado, envolvido em tosta discreta. Na boca mostra-se com textura vibrante, corpo e densidade elevados, terminando com acidez refrescante.</b> A fine and delicate aroma, enveloped in subtle toasting. On the palate, it displays a vibrant texture, full body and density, finishing with refreshing acidity.
---	--	---

<b>Temp. de Servir</b> Serving Temp.	<b>10° - 12°</b>
---	------------------

<b>Conservação</b> Conservation	<b>Garrafas deitadas ao abrigo da luz em local com humidade entre os 65-70% e temperatura constante entre os 12-14°C</b> Bottles lying in the dark in a place with humidity between 65-70% and constant temperature between 12-14°C
------------------------------------	--

	<b>Álcool</b> Alcohol	<b>12.5% Vol.</b>	<b>Açúcar</b> Sugar	<b>0,8</b>
	<b>Acidez</b> Acidity	<b>5.6 g/dm<sup>3</sup></b>	<b>Ph</b>	<b>3.62</b>

			
<b>Garrafa</b> Bottle	<b>Caixa / Box</b>	<b>Caixa / Box</b>	<b>Paleta / Europallet</b>
<b>75 cl</b>	<b>6 garrafas / bottles</b>	<b>30 x 25 x 17 cm</b>	<b>96 caixas / boxes</b>
	<b>8,40 Kgs</b>	<b>8,40 Kgs</b>	<b>12 x 8</b>
			<b>80 x 120 x 151 cm</b>
			<b>832 Kgs</b>