




Casa Américo Reserva Branco


Doc Dão
Branco . 2020



	Região	Sub-Região Serra da Estrela
	Ano de Colheita	2020
	Denominação	Dão DOP
	Terroir	Terroir de solos granítico, com altitude entre os 400 e os 600 Mts., Marcado pela influência da montanha com 2.000 Mts de altitude.

	Castas	40% Encruzado, 30% Bical e 30% Cerceal-branco.
	Vinhos	Um lote da seleção das melhores uvas brancas de várias pequenas parcelas, todas localizadas na zonade Vila Nova de Tazem, comida des entre 40 e 80 anos.
	Vinificação	Desengace total seguido de esmagamento suave para uma pequena cuba inox, onde fez maceração pelicular durante 10h a uma temperatura de 8°C. Após aprensagem, o mosto decantou durante 48h, sob temperatura controlada. O mosto limpo fermentou 30% em cuba inox e o restante em barricas de 400L de segundo ano, com agitação das borras finas.
	Estágio	4 meses em barricas de Carvalho Francês.
	Enólogo	Pedro Pereira

	Notas de Prova	Cor amarelo citrino. Nariz com notas finas de barrica, nuances florais e cítricas. Boca intensa com volume, frescura refrescante com final prolongado.
	Temp. de Servir	10° - 12°C
	Conservação	Garrafas deitadas ao abrigo da luz em local com humidade entre os 65-70% e temperatura constante entreos 12-14°C.

	Álcool	13 % Vol.
	Acidez	5,78 g/dm ³
	Açúcar	0,6 g/L
	Ph	3,39

Garrafa	75 cl
Caixa	6 garrafas 29,3 x 24,5 x 15,8 cm 8,220 Kgs
Palete	96 caixas 80 x 120 x 145 cm 700 Kgs