

CABEÇA D'VELHO

DOC DÃO branco 2018 CABEÇA D'VELHO

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 100ha 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 um lote das melhores uvas brancas de várias parcelas, localizadas nas zonas de Vila Nova de Tázem, Pinhanços e Gouveia, com idades entre 15 e 40 anos.

VINIFICAÇÃO Prensagem com desengace total, seguida de arrefecimento e decantação a 12°C. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura. Este vinho estagiou apenas em depósitos inox.

NOTAS DE PROVA Cor amarela-esverdeada. Aromas com notas tropicais, cítricas. Na boca tem uma boa acidez e um final refrescante.

CASTAS	Cerceal-branco, bical e Encruzado
TEOR ALCOÓLICO	12,5%
ACIDEZ TOTAL	5,7 g/L
PH	3,31
AÇÚCARES TOTAIS	2,0
ESTÁGIO	apenas em depósitos inox

