

# MONGE RESERVA

Blanc de Noirs 2015



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Franco arenoso

## IDADE DAS VINHAS

55 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Norte - Sul

## Castas

100% Castelão



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Seleção das melhores uvas da casta Castelão, com 60 anos. Vindima manual para caixas de 15 Kg. Prensagem suave. Fermentação lenta com temperatura controlada em depósitos de cimento. (vinho base) Espumante feito pelo método clássico, com a 2ª fermentação a ocorrer em garrafa em Maio de 2016, com temperatura controlada. Estágio de 60 meses *sur lie*.

*Remuage* feita pelo método manual.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** amarelo-pálido, límpido, com uma bolha fina de libertação lenta e persistente.

**Nariz:** suaves nuances de fruta branca, notas amanteigadas e de tosta, provenientes do estágio em garrafa. Brioche em destaque

**Boca:** Excelente dimensão em boca, equilíbrio perfeito da acidez natural, com a complexidade marcada. O resultado é um espumante pleno de textura, frescura e classe. Bolha fina e persistente

## DATA de Degorgment

Maio de 2021 (1º) Outubro 2022  
(ultimo)

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool – 12.5 % vol.

Acidez Total – 7,0g/L

Ph – 3.19

Açúcares Redutores – 4,5 - 5,5 g/L

Pressão – 4 - 6 bar

## ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes



Estrada Nacional 118 | Km 69  
2080 - 187 Almeirim | Portugal



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com