

# FALCOARIA

GRANDE RESERVA 2018



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de plástico alimentar de 15 Kg. À entrada da adega, todas as uvas foram escolhidas manualmente (mesa de escolha). A fermentação ocorreu em lagares tradicionais, com pisa a pé. Após o primeiro terço da fermentação o lagar foi desencubado, e as massas foram transferidas para cubas de cimento, onde terminou a fermentação alcoólica e onde permaneceu mais quinze dias em contacto pelicular, fazendo assim uma maceração pós-fermentativa. Toda a fermentação ocorreu com temperatura controlada. Após a fermentação malolática, todo o vinho estagiou em barricas (85% nova; 15% 2º ano) de Carvalho Francês (225 Litros), durante 18 meses. No final do estágio, foi efetuada uma seleção criteriosa das melhores barricas. Não foi sujeito a nenhum processo de filtração. A estabilização ocorreu naturalmente pelo estágio prolongado em barrica.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Ruby intenso

**Nariz:** Excelente intensidade aromática, destaque para as notas de especiarias em conjugação com notas de frutos silvestres, bem maduros. Suaves notas de cacau e tabaco.

**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho sério com excelente dimensão e estrutura compacta composta por taninos poderosos, mas de textura fina, tudo em perfeita harmonia com frescas notas de frutos silvestres. Um vinho distinto que termina elegante e muito persistente, possuindo ainda uma excelente capacidade de evolução em garrafa.

## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

## IDADE DAS VINHAS

Vinha Velha com mais de 100 anos.  
Syrah com 18 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

## CASTAS

Seleção das melhores uvas de Alicante  
Bouschet de Vinhas Velhas e Syrah

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2020

## ÁLCOOL

15% vol.

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.38 g/L

Ph – 3.73

Açúcares Redutores – 1.0 g/L

## ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes



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



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com