

# FALCOARIA

BRANCO 2020



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

## IDADE DAS VINHAS

Vinhas Velhas com 69 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

## CASTAS

100% Fernão Pires



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 15 Kg. À entrada da adega, todas as uvas passaram pela mesa de escolha, para uma seleção mais criteriosa das melhores uvas. Os primeiros 2/3 da fermentação ocorreram em cuba de cimento (temperatura controlada 12-14°C) e no último terço de fermentação, 50% do vinho foi colocado em Barricas de Carvalho Francês novas e os outros 50% em Barricas Carvalho Francês usadas.

Após a fermentação o vinho continuou nas barricas onde fermentou, tendo sido feito semanalmente o levantamento às borras – *battonage* – durante 10 meses.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrino brilhante.

**Nariz:** Notas cítricas e tropicais, em evidência em relação às notas de tosta da madeira onde estagiou.

**Boca:** Marcadamente mineral e notas de salinidade expressando totalmente o *terroir*. Destaque para a fruta em conjugação perfeita com a madeira, com uma ótima acidez natural que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.

NOTA: 12 meses de estágio em garrafa antes de ser comercializado

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2021

## ÁLCOOL

12.5% vol.

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6.38 g/L

Ph – 3.41

Açúcares Redutores – 1 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