

Quinta do Casal Branco

RESERVA BRANCO 2021



VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são vindimas manualmente para contentores de plástico alimentar de 350 Kg. São selecionadas zonas específicas de cada vinha, que mostrem um melhor potencial qualitativo.

Na adegas todas as uvas são desengaçadas e prensadas, seguindo-se uma decantação estática, a 8°C durante 48 horas.

A fermentação alcoólica, decorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada a 14°C, durante 25 dias.

Após fermentação, 75 % do vinho estagia em cubas de inox, em contacto com as borras mais finas, que são ocasionalmente colocadas em suspensão durante 8 meses.

Os restantes 25% (só Fernão Pires), estagiaram em barrica de carvalho francês de terceira e quarta utilização, durante 7 meses. Apenas são usadas barricas de 225L. A integração da madeira é feita com recurso frequente à técnica de *Battonage*.

NOTAS DE PROVA

Cor: cor amarela com nuances esverdeadas; límpido.

Nariz: Evidente fruta tropical: ananás, alperce, pêssigo. Notas de frescura: lima e espargo, que nos projetam para um vinho de estilo moderno e internacional.

Boca: Notas ligeiras da madeira onde estagiou, sem sobreposição à fruta primária que transparece. Ótima frescura, muito potenciada pelas notas de variedades da casta Sauvignon Blanc. Bom equilíbrio, entre o volume/gordura de boca, e a fruta que persiste. A utilização de barricas usadas, aportam ao vinho sofisticação, complexidade e integração.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2022

ÁLCOOL

12,0 % VOL.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6,74 g/L

Ph – 3,34 g/L

Açúcares Redutores – 1,4 g/L

ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Fernão Pires – 55 anos

Gouveio – 18 anos

Sauvignon Blanc – 18 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

CASTAS

60% Fernão Pires

30% Gouveio

10 % Sauvignon Blanc



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



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com