

QUINTA DO CASAL BRANCO

ALVARINHO 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Alvarinho – 18 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este - Oeste

CASTAS

100% Alvarinho



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Desengace, esmagamento e prensagem com máxima proteção do oxigénio. Decantação em cuba – 8°C durante 48 horas. Fermentação em cuba de cimento com temperatura controlada entre os 12°C – 14°C durante 20 dias. 10% estagiou em barrica usado de Carvalho Francês e o restante em cuba de inox.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino com notas esverdeadas.

Nariz: Carácter varietal: notas tropicais – alperce, pêsego, maracujá e lima. Notas florais, sem ser exuberantes, mas presentes.

Boca: Ótima acidez natural, muito vivo e fresco. Muito equilibrado, com um final longo. Repetem se os aromas.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril 2023

ALCOOL

12,5 % vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6,9 g/L

Ph – 3,56

Açúcares Redutores – 3,1 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