

# QUINTA DO CASAL BRANCO

CABERNET SAUVIGNON 2019



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

## IDADE DAS VINHAS

30 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

## CASTAS

100% Cabernet Sauvignon

EAN - 5602424600238



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Fermentação em depósitos de cimento com temperatura controlada – 24 – 26°C. 30% do lote fez a fermentação malo-láctica e estagiou em barricas usadas de Carvalho Francês (segunda e terceira utilização).

Estagio de 12 meses em barrica de Carvalho Francês, e posteriormente em inox.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Cor rubi intensa.

**Nariz:** Carácter varietal bem presente, notas de pimento vermelho, pimenta preta, chocolate.

**Boca:** Suave, com as notas varietais em evidência. Muito equilibrado e delicado. Acidez viva a dar longitude ao vinho.

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2021

## ALCOOL

14.5% Vol.

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.53 g/L

pH – 3.61

Açúcares Redutores – 0.8 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

