

# QUINTA DO CASAL BRANCO

## Fernão Pires 2022



### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

### SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

### IDADE DAS VINHAS

Fernão Pires – 50 anos

### EXPOSIÇÃO SOLAR

Norte – Sul

### CASTAS

100% Fernão Pires



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Desengaço, 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. Estágio em cuba de inox.

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrino com notas esverdeadas

**Nariz:** Notas tropicais – alperce, pêsego e maracujá. Lima. Exuberante no nariz.

**Boca:** Excelente início de prova, com notas aromáticas persistentes envolvidas numa excelente frescura. Termina longo, mantendo a frescura e a vivacidade.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril 2023

### ALCOOL

12 % vol.

### DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5,7 g/L

Ph – 3,22

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