

QUINTA DO CASAL BRANCO

MERLOT 2019



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Topografia plana

IDADE DAS VINHAS

22 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

CASTAS

100% Merlot



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Fermentação em depósitos de cimento com temperatura controlada – 26 – 28°C. Todo o lote, estagiou durante 18 meses, em barricas usadas de Carvalho Francês (segunda e terceira utilização).

NOTAS DE PROVA

Cor: ruby moderada

Nariz: Especiado, fresco com notas balsâmicas. Evidência aromas a frutos silvestres e notas ligeira de *boisé*

Boca: Elegante e sedoso, com um ótimo equilíbrio entre acidez e álcool. Vinho definido pela sua *finesse* e sofisticação.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2022

ALCOOL

14.5% Vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 4.9 g/L

pH – 3.63

Açúcares Redutores – 0.6 g/L



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



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com