

QUINTA DO CASAL BRANCO

TINTO 2018



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Franco Arenoso.

IDADE DAS VINHAS

20 – 55 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul – Norte

CASTAS

45% Syrah

30% Castelão

25% Alicante Bouschet



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

O Castelão, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para palotes de plástico alimentar de 400 Kg. O Syrah e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início da década de 2000. São vindimadas à máquina, preferencialmente durante a noite, com temperaturas mais frescas.

Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25°C e os 28°C.

Estágio em cuba de inox (40%) e barricas usadas de carvalho francês (60%), durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor violeta intensa.

Nariz: Notas de fruta silvestre, ligeiro apontamento especiado.

Boca: Início subtil, elegante, tanto no aroma como em boca. Ótimo volume de boca, com uma textura sedosa. Ligeiras notas fumadas. Conjunto muito bem definido.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2020

ALCOOL

14.0% Vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 4.93 g/L

Ph – 3.76

Açúcares Redutores – 0.6 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