

# QUINTA DO CASAL BRANCO

SYRAH 2021



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

## IDADE DAS VINHAS

22 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

## CASTAS

100% Syrah



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Fermentação em depósitos de cimento com temperatura controlada – 26 – 28°C. Todo o lote, estagiou durante 12 meses, em barricas usadas de Carvalho Francês (segunda e terceira utilização).

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** cor ruby intensa

**Nariz:** Aromas exuberantes de frutos silvestres frescos, com ligeiras nuances de cacau

**Boca:** Tanino suave, transmitindo uma textura sedosa em prova

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro 2022

## ALCOOL

14%

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.5 g/L

pH – 3.64

Açúcares reductores – 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