

QUINTA DO CASAL BRANCO

Sauvignon Blanc 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

18 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

CASTAS

100% Sauvignon Blanc



QUINTA DO CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Desengace, esmagamento e prensagem com máxima proteção do oxigénio. Decantação em cuba (8°C – 10°C) durante 48 horas. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada entre os 12°C – 14°C durante 20 dias. Estágio em cuba de inox.

12% do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de Carvalho Francês (segunda e terceira utilização).

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino com notas esverdeadas.

Nariz: Carácter vegetal bem presente, notas de pimenta verde, espargos e lima.

Boca: Ótima frescura e acidez. Repetem-se as notas herbáceas, típicas da casta e revelam-se alguma notas tropicais. Final longo e equilibrado. Untuoso, com densidade.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior 2023

ALCOOL

12 % vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 12 g/L

Ph – 3,46

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