

TERRA DE LOBOS

BRANCO 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Entre os 18 e os 50 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este - Oeste

CASTAS

80% Fernão Pires
20 % Sauvignon Blanc



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

O Fernão Pires, proveniente de uma vinha com 50 anos, é vindimado manualmente, e transportado para a adega em palotes de plástico alimentar, de 400 Kg. O Sauvignon Blanc, é vindimado mecanicamente, e provém de uma vinha mais jovem, com 18 anos.

Todas as uvas são totalmente desengaçadas e ligeiramente esmagadas, sendo depois prensadas, em prensa pneumática com total proteção do oxigénio. A fermentação ocorre em depósitos de cimento revestidos com *epoxy*, com temperatura controlada entre os 12-14°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina

Nariz: Explosão de aromas, com destaque para notas de maracujá e alperce, conjugadas com um carácter mais fresco e vegetal, dado pelo Sauvignon Blanc.

Boca: Destaque para a ótima frescura e acidez, dando a este vinho equilíbrio, elegância e uma persistência média-longa.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Abril 2023

ALCOOL

12 % vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5,7

Ph – 3,22

Açúcares Redutores – 0,8

ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes



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



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com