

TERRA DE LOBOS

ROSÉ 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

20 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul – Norte

CASTAS

60% Touriga Nacional
40% Syrah



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, transporte em palotes de plástico alimentar de 400 Kg. Sem maceração.

Prensagens suaves. Fermentação em depósito com temperatura controlada entre os 13°C – 15°C. Estágio em depósito.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor rosa muito ténue

Nariz: destaque para os aromas citricos, com notas ligeiras de framboesa, em conjugação com notas adocicadas de rebuçado.

Boca: De novo destaque para a intensidade aromática, em harmonia com uma excelente acidez, que lhe confere vivacidade, frescura e persistência.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2022

ALCOOL

12,0% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6.1 g/L

Ph – 3.34

Açúcares Redutores – 4.0 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