

VINHA do TOJAL

Tinto 2016



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Vinha Centenária em consociação com olival

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

CASTAS

Alicante Bouschet e João de Santarém



VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de plástico alimentar de 15 Kg. À entrada da adega, todas as uvas foram escolhidas manualmente (mesa de escolha). A fermentação alcoólica ocorreu em cuba de Inox de pequena dimensão com temperatura controlada. Após terminada a fermentação, manteve-se o contacto pelicular em cuba por mais 20 dias, tendo sido posteriormente suavemente prensado e transferido para barricas de Carvalho Francês (225 Litros), onde estagiou durante 24 meses. No final do estágio não foi sujeito a nenhum processo de filtração. A estabilização ocorreu naturalmente pelo estágio prolongado em barrica. Estagiou ainda 3 anos em garrafa até ao seu lançamento para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby intenso

Nariz: Excelente complexidade aromática, com destaque para as notas especiaria fina, em perfeita sintonia com suaves frutos vermelhos, e frescos aromas de bosque.

Boca: Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura séria, composta por taninos poderosos, mas de textura muito fina. Tudo em perfeita harmonia com frescas notas retro nasais de frutos silvestres. Termina sedutor com enorme elegância e excelente persistência. Um vinho único que reflete na íntegra a complexidade e identidade da centenária *vinha do Tojal*

Ideal para harmonizar com pratos de caça, estufados e queijos.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2019

ÁLCOOL

14,5% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5,9 g/L

Ph – 3,47

Açúcares Redutores - 1,6 gr/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

