

MONGE RESERVA

Blanc de Noirs 2016



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC DoTejo

SOLO e TOPOGRAFIA

Franco arenoso

IDADE DAS VINHAS

60 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Norte - Sul

Castas

100% Castelão



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Seleção das melhores uvas da casta Castelão, com 60 anos. Vindima manual para caixas de 15 Kg. Prensagem suave. Fermentação lenta com temperatura controlada em depósitos de cimento (vinho base). Espumante feito pelo método clássico, com a 2ª fermentação a ocorrer em garrafa, com temperatura controlada. Estágio de 36 meses *sur lie*.

Remuage feita pelo método manual.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo-pálido, límpido, com uma bolha fina de libertação lenta e persistente.

Nariz: suaves nuances de fruta branca, notas amanteigadas e de tosta, provenientes do estágio em garrafa. Brioche em destaque.

Boca: Excelente dimensão em boca, equilíbrio perfeito da acidez natural, com a complexidade marcada. O resultado é um espumante pleno de textura, frescura e classe. Bolha fina e persistente

DATA de *Degorgment*

Novembro 2025

DADOS ANALÍTICOS

Álcool – 12.5 % vol.

Acidez Total – 7.26 g/L

Ph – 2.83

Açúcares Redutores – 2.4 g/L

Pressão – 3.7 bar

ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes



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



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com