

# FALCOARIA

COLHEITA TARDIA 2021



## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

## SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

## IDADE DAS VINHAS

Viognier – 12 anos

Fernão Pires – 72 anos

## EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

## CASTAS

Viognier & Fernão Pires



QUINTA  
DO  
CASAL BRANCO

## VINIFICAÇÃO

Com pluviosidade acima da média, durante o mês de Setembro, proporcionou condições ótimas ao desenvolvimento do fungo *Botrytis Cinérea*. A colheita foi feita, bago a bago, em duas passagens distanciadas temporalmente por duas semanas. Prensagem direta em prensa vertical, sem desengace. A fermentação decorre em cuba de inox, transitando para barricas de carvalho francês, no último terço da fermentação alcoólica. Estágio de 24 meses em barricas usadas de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Âmbar

**Nariz:** Excelente exuberância aromática, notas intensas de fruta: tangerina, figo e alperce desidratado. Destaque também, para a notas de flor de laranjeira, bem presentes. Enorme complexidade aromática, que se traduz numa descoberta constante.

**Boca:** Início cativante, evoluindo para um vinho de excelente estrutura e com acidez viva, em perfeita harmonia com as complexas notas aromáticas de tangerina, alperce e figo. Termina fresco e muito persistente. Um vinho ímpar, soberbo, de elegância e complexidade.

## DATA DE ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2026

## ÁLCOOL

13.5% vol.

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 8.36 g/L

Ph – 3.68

Açúcares Redutores – 146.9 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