

FALCOARIA

BRANCO 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Vinhas Velhas com 70 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

CASTAS

100% Fernão Pires



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 15 Kg. À entrada da adega, todas as uvas passaram pela mesa de escolha, para uma seleção mais criteriosa das melhores uvas. Os primeiros 2/3 da fermentação ocorreram em cuba de cimento (temperatura controlada 12-14°C) e no último terço de fermentação, 30% do vinho foi colocado em Barricas de Carvalho Francês e Acácia novas e os outros 70% em Barricas Carvalho Francês e Acácia usadas.

Após a fermentação o vinho continuou nas barricas onde fermentou, tendo sido feito semanalmente o levantamento às borras – *battonage* – durante 11 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino brilhante.

Nariz: Notas cítricas e tropicais, em evidência em relação às notas de tosta da madeira onde estagiou.

Boca: Marcadamente mineral e notas de salinidade expressando totalmente o *terroir*. Destaque para a fruta em conjugação perfeita com a madeira, com uma ótima acidez natural que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.

NOTA: 6 meses de estágio em garrafa antes de ser comercializado

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2023

ÁLCOOL

12% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6,3 g/L

Ph – 3,26

Açúcares Redutores – 0.9 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