

FALCOARIA

TINTO 2022



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Entre os 20 e os 50 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul - Norte

CASTAS

30% Castelão

35% Alicante Bouschet

20% Touriga Nacional

15% Cabernet Sauvignon



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

O Castelão e o Cabernet Sauvignon, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início da década de 2000. Estas castas são vindimadas para palotes de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25°C e os 28°C. Parte das uvas, provenientes das vinhas mais velhas, em anos de qualidade excepcional, fermentam em lagares de cimento com pisa a pé. Estágio em barricas novas (50%) e usadas (2ª e 3ª utilização – 50%) de carvalho francês durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha viva.

Nariz: Aroma de fruta preta, cássis, ameixa seca. Algumas notas florais. Nariz muito exuberante, com complexidade.

Boca: Pleno de fruta em boca, conjugada com as notas evidentes das barricas onde estagiou. Taninos poderosos, bem definidos, conferindo ao vinho uma ótima estrutura e persistência. Boa capacidade de evolução em garrafa.

BOTTLED

Maio de 2025

ÁLCOOL

14,5% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.44 g/L

Ph – 3.63

Açúcares Redutores – 0.8 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