

Quinta do Casal Branco

RESERVA TINTO 2022



QUINTA
DO
CASAL BRANCO



VINIFICAÇÃO

Todas as castas são vindimadas manualmente para palotes de 400 Kg. À entrada da adega as uvas são totalmente desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação alcoólica, em cubas de cimento com temperatura controlada. (25 – 28°C).

A casta Syrah, após o término da fermentação alcoólica continuou em contacto pelicular, fazendo uma maceração pós fermentativa, durante mais 12 dias. Depois de concluída a fermentação maloláctica em cuba, cada uma das castas estagiou separadamente em barricas de carvalho francês, durante 16 meses. Todas as barricas são de 2ª e 3ª ano.

O lote final foi definido, após o estágio de barrica.

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby intenso

Nariz: Elevada concentração de notas florais, cassis, bergamota. Intenso de aroma, especiado.

Boca: Inico de prova subtil, equilibrado; Evolui de seguida para um vinho consistente, definido, com repetição integral da complexidade aromática, agora associado a taninos aveludados. A frescura que apresenta, confere-lhe um final longo, convidando à repetição.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

CASTAS e IDADE DAS VINHAS

40% Syrah – 23 anos

25% Touriga Franca - 5 anos

20% Castelão – 65 anos

15% Alicante Bouschet – 23 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Mai 2025

ÁLCOOL

14,0 % VOL.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5,2 g/L

Ph – 3,59

Açúcares Totais 0,7 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