

QUINTA DO CASAL BRANCO

Fernão Pires 2024



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Fernão Pires – 50 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Norte – Sul

CASTAS

100% Fernão Pires



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Desengaço, esmagamento e prensagem com máxima proteção do oxigénio. Decantação em cuba – 8°C durante 48 horas. Fermentação em cuba de cimento com temperatura controlada entre os 12°C – 14°C durante 20 dias. Estágio em cuba de inox.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino com notas esverdeadas

Nariz: Notas tropicais – alperce, pêssigo e maracujá. Lima. Exuberante no nariz.

Boca: Excelente início de prova, com notas aromáticas persistentes envolvidas numa excelente frescura. Termina longo, mantendo a frescura e a vivacidade.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2024

ALCOOL

12 % vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total –6,43 g/L

Ph – 3,31

Açúcares Redutores – 0,6 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