

QUINTA DO CASAL BRANCO

TOURIGA NACIONAL 2023



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

20 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul - Norte

CASTAS

100% Touriga Nacional



QUINTA DO CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

A Touriga Nacional é vindimada manualmente para palotes de plástico alimentar de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25°C e os 28°C. Estágio em cuba de inox, até engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha viva.

Nariz: Notas florais, violeta, cassis. Intenso.

Boca: Repetem-se as notas florais, nos aromas retronasais, em conjugação com um vinho de taninos suaves, medianamente encorpado e persistente. Bom exemplo das características aromáticas da casta. Sem estágio em barricas.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior de 2024

ALCOOL

13 % Vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 4.99 g/L

pH – 3.77

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