

TERRA DE LOBOS

TINTO 2024



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Franco Arenoso.

IDADE DAS VINHAS

20 – 50 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul – Norte

CASTAS

80% Castelão

20% Cabernet Sauvignon



QUINTA
DO
CASAL BRANCO

VINIFICAÇÃO

Parte das uvas de Castelão, provem de uma vinha com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para palotes de plástico alimentar de 400 Kg. O restante Castelão e Cabernet Sauvignon, provenientes de vinhas mais recentes, são vindimadas à máquina, preferencialmente durante a noite, com temperaturas mais frescas. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 24°C e os 26°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha viva.

Nariz: Notas de fruta fresca; cassis e frutos vermelhos em conjugação com notas florais ligeiras.

Boca: Vinho de acidez moderada, equilibrado e com taninos suaves que lhe conferem uma persistência média e um final médio/longo. Harmonioso e fácil.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maior de 2025

ALCOOL

13,5 % vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 4.94 g/L

Ph – 3.72

Açúcares redutores – 0.6g/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