

## QUINTA DO CASAL BRANCO

Sauvignon Blanc 2019



# CASAL BRANCO

♦ SINCE 1775 ♦

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Desengaço, esmagamento e prensagem com máxima proteção do oxigénio. Decantação em cuba (8°C – 10°C) durante 48 horas. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada entre os 12°C – 14°C durante 20 dias. Estágio em cuba de inox.

20% do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de Carvalho Francês (segunda e terceira utilização).

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrino com notas esverdeadas.

**Nariz:** Carácter vegetal bem presente, notas de pimenta verde, espargos e lima.

**Boca:** Óptima frescura e acidez. Repetem-se as notas herbáceas, típicas da casta. Final longo e equilibrado.

### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

### SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

### IDADE DAS VINHAS

12 anos

### EXPOSIÇÃO SOLAR

Este – Oeste

### CASTAS

100% Sauvignon Blanc

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Janeiro 2020

### ALCOOL

13.0 % vol.

### DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 7.1 g/L

Ph – 3.56

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