

TERRA DE LOBOS

BRANCO 2020



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Entre os 10 e os 40 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Este - Oeste

CASTAS

75% Fernão Pires

25 % Sauvignon Blanc

CASAL BRANCO

♦ SINCE 1775 ♦

VINIFICAÇÃO

O Fernão Pires, proveniente de uma vinha com 40 anos, é vindimado manualmente, e transportado para a adega em palotes de plástico alimentar, de 400 Kg. O Sauvignon Blanc, é vindimado mecanicamente, e provém de uma vinha mais jovem, com 12 anos.

Todas as uvas são totalmente desengaçadas e ligeiramente esmagadas, sendo depois prensadas, em prensa pneumática com total proteção do oxigénio. A fermentação ocorre em depósitos de cimento revestidos com *epoxy*, com temperatura controlada entre os 12-14°C.

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina

Nariz: Explosão de aromas, com destaque para notas de maracujá e alperce, conjugadas com um carácter mais fresco e vegetal, dado pelo Sauvignon Blanc.

Boca: Destaque para a ótima frescura e acidez, dando a este vinho equilíbrio, elegância e uma persistência média-longa.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2021

ALCOOL

13,0% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6.2

Ph – 3.38

Açúcares Redutores – 1.8 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