

FALCOARIA

TINTO 2016



CASAL BRANCO

• SINCE 1775 •

VINIFICAÇÃO

O Castelão e o Cabernet Sauvignon, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início da década de 2000. Estas castas são vindimadas para palotes de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25°C e os 28°C. Parte das uvas, provenientes das vinhas mais velhas, em anos de qualidade excepcional, fermentam em lagares de cimento com pisa a pé. Estágio em barricas novas (50%) e usadas (2ª e 3ª utilização – 50%) de carvalho francês durante 13 meses. Antes de ser comercializado estagiou ainda 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor vermelha viva.

Nariz: Aroma de fruta preta, cássis, ameixa seca. Algumas notas florais.

Boca: Pleno de fruta em boca, conjugada com as notas evidentes das barricas onde estagiou. Taninos poderosos, bem definidos, conferindo ao vinho uma ótima estrutura e persistência. Boa capacidade de evolução em garrafa.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

Entre os 20 e os 50 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul - Norte

CASTAS

30% Castelão

35% Alicante Bouschet

20% Touriga Nacional

15% Cabernet Sauvignon

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2019

ÁLCOOL

14% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 5.5 g/L

Ph – 3.68

Açúcares Redutores – 2.6 g/L

ENOLOGIA

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes

CAPACIDADE GARRAFA	CÓDIGO EAN	DIM. CAIXA 6 GRF. (CM & KG)	EUROPALETE		
			Nº DE CAIXAS	DIMENSÕES (CM)	PESO BR. (KG)
750 ML	5602424000052	53,2 x 30,0 x 9,0 (7,94 kg)	90	80 x 120 x 165	734,42



Estrada Nacional 118 | Km 69
2080 - 187 Almeirim | Portugal



info@casalbranco.com



243 592 412



www.casalbranco.com