

TERRA DE LOBOS

ROSÉ 2020



CASAL BRANCO

◆ SINCE 1775 ◆

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, transporte em palotes de plástico alimentar de 400 Kg.

Sem maceração. Prensagens suaves. Fermentação em depósito com temperatura controlada entre os 13°C – 15°C. Estágio em depósito.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor rosa médio - pálido

Nariz: Muito rico no aroma, destaque para os aromas de fruta fresca, morango, framboesa, em conjugação com notas adocicadas de rebuçado.

Boca: De novo destaque para a intensidade aromática, em harmonia com uma excelente acidez, que lhe confere vivacidade, frescura e persistência.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Regional TEJO

SOLO e TOPOGRAFIA

Arenoso. Charneca. Sem declive

IDADE DAS VINHAS

15 anos

EXPOSIÇÃO SOLAR

Sul – Norte

CASTAS

60% Touriga Nacional
40% Syrah

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2020

ALCOOL

12,0% vol.

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total – 6.4 g/L

Ph – 3.29

Açúcares Redutores – 3.5 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