Quinta do Casal Branco Red Blend

Tipo: **Tinto**

Produtor: **Casal Branco - Sociedade de Vinhos, S. A.**

Marca: **Quinta do Casal Branco**

Certificação:

Castas: **Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional**

Solo: **Franco Arenoso**

Início subtil, elegante, tanto no aroma como em boca. Ótimo volume de boca, com uma textura sedosa. Ligeiras notas fumadas. Conjunto muito bem definido, reflexo Harmonioso e fácil.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo & Joana Silva Lopes
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Regional TEJO
IDADE DAS VINHAS
Mais de 40 anos
VINIFICAÇÃO
O Castelão, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para palotes de plástico alimentar de 400 Kg. O Syrah e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início da década de 2000. 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 25ºC e os 28ºC.
Estágio em cuba de inox (40%) e barricas usadas de carvalho francês (60%), durante 6 meses.
NOTAS DE PROVA
Cor: Cor violeta intensa.
Nariz: Notas de fruta silvestre, ligeiro apontamento especiado.
Boca: Início subtil, elegante, tanto no aroma como em boca. Ótimo volume de boca, com uma textura sedosa. Ligeiras notas fumadas. Conjunto muito bem definido, reflexo Harmonioso e fácil.
PARÂMETROS ANALÍTICOS
Acidez Total – 4.93 g/L
Ph – 3.62
Açucares Redutores – 0.6 g/L

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE