

Casal das Freiras – Colheita Branco

Branco 2018 | White 2018

Região | Region

Tejo, Portugal

Categoria e Denominação | Category and Designation

Vinho Regional Tejo

Castas | Grape Varieties

Fernão Pires e Sauvignon Blanc

Vinificação | Vinification

As uvas colhidas à mão são totalmente desengaçadas e esmagadas. Após prensagem e decantação, fermenta com temperatura controlada. Estágio final durante 4 meses em cubas de aço inox até ao engarrafamento.

Hand picked grapes are totally destemmed and crushed. After pressing, the must decants and ferments at controlled temperature. Finally, rests for 4 months in stainless steel vats until bottling.

Notas de Prova | Tasting Notes

É o clássico vinho branco de lote da vindima, elaborado com uvas das castas Fernão Pires e Sauvignon Blanc, originando um vinho perfumado e de grande frescura, destacada pela conjugação de aromas frutados e florais.

This is the classic vintage white blend from Quinta Casal das Freiras, made with grapes of Fernão Pires and Sauvignon Blanc resulting in a fragrant wine of great freshness, highlighted by the combination of fruity and floral aromas.

Produção e Enologia | Production and Oenology

José Vidal (geral@casaldasfreiras.pt) – 00351 919 663 214

Teresa Nicolau (teresanic860@hotmail.com) – 00351 963 553 366

Análise Química | Chemical Analyses

Teor Alcoólico | Alcohol Content : 12 % vol.

Acidez Total | Total Acidity : 4,92 g / L

Acidez Volátil | Volatile Acidity : 0,40 g / L

Açúcares Totais | Total Sugar Content : < 0,5 g / L

PH : 3,15



Paletização | Palletising

Caixa | Case : 6 x 75 cl

Peso Bruto (Kg / caixa) | Gross Weight (Kg / case) : 7,2

Dimensões da Caixa | Case dimensions: H 31,8 W 22,6 L 15,6 (cm)

Euro-pallet (0.8m x 1.2m x 1.8 m) : 99 cases – 11 cases/level x 9 levels

Bottle barcode (EAN13): 560 760 1190182

Quinta Casal das Freiras

Carvalhal Grande

2305-409 Madalena, Tomar

Portugal

geral@casaldasfreiras.pt