

# Casal das Freiras – Reserva

Branco 2019 | White 2019

## Região | Region

Tejo, Portugal

## Categoria e Denominação | Category and Designation

Vinho Regional Tejo, Reserva

## Castas | Grape Varieties

Arinto, Fernão Pires e Malvasia Fina

## Vinificação | Vinification

Após vindima manual, as uvas são totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Após a fermentação, a temperaturas controladas, este vinho estagia em barricas de carvalho francês, por um período de 6 meses.

After manual harvest, the grapes are totally destemmed and softly crushed. After fermentation, at controlled temperature, this wine is matured in French oak barrels, during 6 months.

## Notas de Prova | Tasting Notes

Resulta um vinho elegante e untuoso, com aroma exuberante, destacando-se notas cítricas e especiadas.

It results in an elegant and unctuous wine, with an exuberant aroma, highlighting citrus and spicy notes.

## 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 : 13 % vol.

Acidez Total | Total Acidity : 6,00 g / L

Acidez Volátil | Volatile Acidity : 0,66 g / L

Açúcares Totais | Total Sugar Content : 0,9 g / L

PH : 3,28



## Paletização | Palletising

Caixa | Case : 6 x 75 cl

Peso Bruto ( Kg / caixa ) | Gross Weight ( Kg / case ) : 7,6

Dimensões da Caixa | Case dimensions: H 29,7 W 25,9 L 18,01 (cm)

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

Bottle barcode (EAN13): 560 7601 190038

## Quinta Casal das Freiras

Carvalhal Grande

2305-409 Madalena, Tomar

Portugal

geral@casaldasfreiras.pt