



QUINTA DO CASAL BRANCO

VINHO DOC TEJO | TINTO 2014

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Joana Silva Lopes

País | Região | Sub-região: Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet **Álcool:** 13,5%

Viticultura e Enologia:

Vinificação a partir de uvas seleccionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas, com pisa a pés. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho

Notas de Prova:

Profunda e intensa cor rubi, brilhante e densa. No nariz apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos maduros e notas de chocolate. No palato revela uma estrutura elegante, taninos muito suaves e notas doces de compota. O final é longo, apresentando um persistente sabor frutado.

Como servir:

Ideal a acompanhar pratos de carnes e queijos.

Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18°C.

Caixa 12 garrafas x 75 cl (Vertical)

Peso bruto: 15.5 kg (12x75cl)

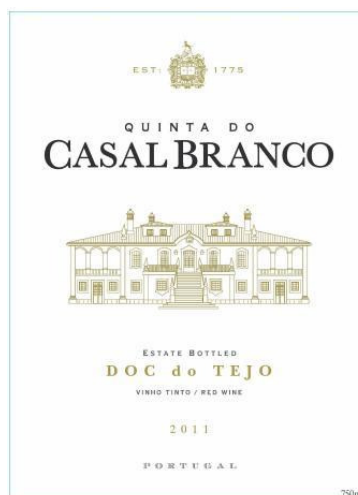
Dimensões caixa A/L/P (mm) = 335x310x245

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 14 cxs x 5 fiadas = 70 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 12 cxs x 5 fiadas = 60 cxs

Código barra garrafa (EAN13) = 560 2424 800010

Código barra caixa 12 garrafas (ITF14) = 1 560 2424 800017



Aprovado por: _____