



CASCALE

- PETROLEIRO -

NOTAS DE PROVA

REGIÃO - Alentejo

ANO - 2021

CASTAS - Aragonez, Trincadeira, Tinta Grossa , Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Sória, Perrum

COR - Cor do petróleo dos candeeiros

NARIZ - Cereja, resina e argila

BOCA - Taninos de estrutura fina, médio volume de boca. E final fresco e persistente

DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL - 11,5%

ACIDEZ TOTAL (g/L) -5,42

ACIDEZ VOLÁTIL (g/L) - 1,08

AÇÚCAR RESIDUAL (g/L)— 0,6

PH - 3,64

NOTAS DO ENÓLOGO

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO - 2019

DESCRIÇÃO DA VINHA - 100 km da costa atlântica a 200m de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO - Condução em taça

CLIMA E SOLO - Mediterrâneo com influência continental com verões quentes e muito secos

COLHEITA - 1ª semana de setembro

VINIFICAÇÃO - As uvas são esmagadas na talha de barro, a fermentação ocorre durante 12 dias. No final da fermentação, a talha é fechada onde o vinho permanece por cerca de 8 meses

ESTÁGIO - 8 meses em Talha

POTENCIAL ENVELHECIMENTO - 5 anos

QUANDO BEBER - 2022 até 2026

TEMPERATURA DE SERVIÇO - 12°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Queijos , enchidos e assados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GARRAFA - Antik bourgogne

VEDANTE - Natural Cork

VOLUME - 750 ml

CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA - 5600816901598

CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 15600816901595

PESO DA GARRAFA - 629 gr

ALTURA DA GARRAFA - 266.9 mm

Ø MÁXIMO - 98 mm

GARRAFAS/CAIXA - 6

PESO CAIXA - 8,5 kg

PESO LÍQUIDO DA CAIXA - 4,5 L

DIMENSÕES DA CAIXA - 500x298x96 mm

CAIXAS/FIADA - 6 cxs

FIADA/PALETE - 12

CAIXAS/PALETE - 72 uni

GARRAFAS/PALETE - 432

PESO TOTAL DA PALETE - 612 kg

DIMENSÕES DA PALETE - Euro 1200x800x1800 mm



Casca Wines

NEW WINES |  FROM THE OLD WORLD



CASCALE

- P E T R O L E I R O -

TASTING NOTES

REGION - Alentejo

VINTAGE - 2021

GRAPE VARIETY - Aragonez, Trincadeira, Tinta Grossa , Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Síría, Perrum

COLOR - Kerosene color

NOSE - Cherry, resin and clay

PALATE - Fine-structured tannins, medium volume in the mouth.
Fresh and persistent finish

TECHNICAL DETAILS

ALCOHOL - 11,5%

TOTAL ACIDITY (g/L) - 5,42

VOLATILE ACIDITY (g/L) - 1,08

RESIDUAL SUGAR (g/L) - 0,6

PH - 3,64



WINEMAKER NOTES

FIRST YEAR PRODUCTION - 2019

VINEYARD DESCRIPTION - 100 km from atlantic coast at 200m of altitude

TRAINING SYSTEM - Traditional Bush

CLIMATE AND SOIL - Mediterranean with continental influence, hot and very dry summers

HARVEST - 1st week September

VINIFICATION - The grapes are crushed into the clay hoist, fermentation takes place for 12 days. At the end of fermentation, the hoist is closed and the wine remains there for about 8 months

AGEING - 8 months in "talha" (amphora)

AGEING POTENTIAL - 5 years

PICK DRINKING TIME - 2022 to 2026

SERVING TEMPERATURE - 12°C

FOOD PAIRING - Cheese, sausages and roast recipes

PACKAGING SPECIFICATIONS

BOTTLE- Antik bourgogne

CLOSURE - Natural Cork

VOLUME - 750 ml

BOTTLE BAR CODE - 5600816901598

CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 15600816901595

BOTTLE WEIGHT - 629 gr

BOTTLE HEIGHT - 266.9 mm

Ø BOTTLE MAX - 98 mm

BOTTLES/CARTON - 6

GW CARTON - 8,5 kg

NW CARTON - 4,5 L

CARTON DIMENSIONS - 500x298x96 mm

CARTONS/LAY - 6 cxs

LAY/PALLET - 9

BOTTLES/PALLET - 756 uni

CARTONS/PALLET - 324

PALLET TOTAL WEIGHT - 480 kg

PALLET DIMENSIONS - Euro 1200x800x1800 mm

Casca Wines

NEW WINES |  FROM THE OLD WORLD