

VINHO

Enólogo
Ano de Colheita
AOC
Castas

Casa Cadaval
Colheita
Raquel Santos | Mário Andrade
2018
Regional Tejo
Touriga Nacional, Aragonez,

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor salmão com um aroma intenso de frutos vermelhos. Muito equilibrado, fresco, elegante e persistente.

PROCESSO VINIFICAÇÃO

As uvas foram vinificadas no início de Agosto, com uma curta maceração, sem qualquer prensagem. Durante a fermentação, manteve-se o mosto a baixa temperatura, para conseguir extrair o máximo de frescura e aromas frescos.

VITICULTURA

Clima: Mediterraneo
Tipo de Solo: Areias do Rio Tejo
Área de vinha: 2 ha
Sistema de poda Bilateral Royat
Idade media das vinhas: 15 anos
Produção méfδια: 5 ton/ha

ANÁLISES

Teor Alcoólico.
Açúcares Resduais
Acidez Total
pH

12,5%
2,3 g/L
4,52g/L
3,70

