

**VINHO** Casa Cadaval Colheita  
Branco  
Enólogos Raquel Santos | Mário Andrade  
Ano de Colheita 2018  
AOC Regional Tejo  
Castas Arinto, Gouveio, Fernão Pires

**NOTAS DE PROVA** Cor citrina, nuances esverdeadas.  
Aroma fino com notas tropicais,  
algumas notas citrinas e levemente  
floral. Na boca é fresco, elegante, com  
grande amplitude de boca, persistência  
final com notas minerais.

**PROCESSO  
VINIFICAÇÃO** Desengace total, seguido de  
fermentação em cubas de inox, a baixa  
temperatura. Permaneceu cerca de um  
mês sobre as borras finas obtendo uma  
complexidade extra.

**VITICULTURA** Clima: Mediterrânico  
Solo: Franco-arenoso  
Área da vinha: 4 ha  
Sistema de poda: Cordão Royat  
bilateral  
Idade média da vinha: 15 anos  
Produção média: 6 ton/ha  
Produção Total: 12.000 garrafas

**ANÁLISES**  
Teor Alcoólico 12% Vol.  
Acidez Total 4,30 g/L  
Acidez Volátil 0,60 g/L  
pH 3,66

