

VINHO Marquesa de Cadaval

Branco

Ano de Colheita 2017

Designação DOC do Tejo

Castas NC

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor bem definida, com nariz exuberante, onde as notas de frutas brancas e especiarias, se fundem num conjunto de elegância única.

Na boca, a riqueza de gostos e texturas, conferem a impressionante prova, do seu terroir nativo.

VINIFICAÇÃO

As uvas após a colheita são mantidas numa câmara de frio, cerca de 24 horas, antes da prensagem.

A vinificação é feita separadamente, fermentando em barricas de carvalho francês. Após a fermentação, o vinho permanece nas barricas "sur lies", durante 12 meses.

VITICULTURA

Clima: Mediterrânico

Solo: Areias do Tejo

Sistema poda: Cordão Royat Bilateral

Idade média da vinha: 20 anos

Colheita e selecção manual

Produção: 980 garrafas

ANÁLISES

Alcool/Vol 12,5%

Acucar residual 2,0 g/L

Acidez Total 5,57 g/L

Acidez Volatil 0,49 g/L

pH 3,42

