



CASA CADAVAL

FERNÃO PIRES

Vinho

Ano de colheita 2021
Categoria DOC do Tejo
Castas Fernão Pires

Notas de Prova

Cor amarelo citrino com ligeiros laivos esverdeados. Apresenta aromas a flor de meloa, frutos de polpa branca e leves notas de baunilha. Na boca evidencia acidez dominante, equilibrada pela estrutura e untuosidade apresentada por este vinho.

Vinificação

As uvas após a colheita são mantidas numa câmara de frio, cerca de 24 horas, antes da prensagem. A fermentação decorreu em barricas de carvalho francês com tampos em acácia. Após a fermentação, o vinho permaneceu nas barricas “sur lies”, com “batonnage” semanal, durante 8 meses.

Viticultura

Clima Mediterrânico
Tipo de solo Franco-arenoso
Sistema de poda Cordão Royat simples
Idade média da vinha 10 anos
Produção total 1100 garrafas

Análises

Teor alcoólico 12% Vol.
Açúcar residual 1 g/L
Acidez total 6,64 g/L
pH 3,31

