



CASA CADAVAL

COLHEITA BRANCO

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria IGP Tejo

Castas Arinto, Gouveio e Fernão Pires

Notas de Prova

Cor citrina, de aroma fino com notas tropicais, algumas notas citrinas e levemente floral. Na boca é fresco, elegante, com grande amplitude de boca e persistência final, com notas minerais.

Vinificação

Desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, a baixa temperatura, permanecendo cerca de 6 meses, sobre as borras finas, obtendo uma complexidade extra.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de poda Cordão Royat bilateral

Idade média da vinha 12 anos

Produção Total 6000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12,5 % Vol.

Açúcar residual < 0,6 g/L

Acidez total 6,00 g/L

pH 3,03

