



CASA CADAVAL

COLHEITA ROSÉ

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria IGP Tejo

Castas Touriga Nacional

Notas de Prova

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

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 maior frescura aromática.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Tipo de Solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Bilateral Royat

Idade média das vinhas 15 anos

Produção total 6700 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12 % Vol.

Açúcar residual < 0,6 g/L

Acidez total 3,62 g/L

pH 3,36

