



# CASA CADAVAL TUISCA RESERVA

## ESPUMANTE BRUTO “BLANC DES NOIRS”

### Vinho

**Ano de colheita** 2019  
**Categoria** DOP do Tejo  
**Castas** Pinot Noir

### Notas de Prova

Delicado e elegante, com leves notas de biscoito, sugestões de flor de limoeiro e casca de laranja. A componente citrina é mais evidente na boca, com uma bolha fina, expressivo e fresco, que lhe prolonga o final vivo e alegre.

### Vinificação

As uvas são totalmente desengaçadas e seguidamente prensadas. A fermentação decorre em cubas de inox, a temperatura controlada de 14-16°C. A base de espumante é depois engarrafada, com inoculação de leveduras livres, para decorrer a segunda fermentação em garrafa, onde permanece durante cerca de 16 meses, até à data do “dégorgement”.

### Viticultura

**Clima** Mediterrânico  
**Tipo de solo** Franco-arenoso  
**Sistema de Poda** Cordão Royat duplo  
**Idade média da vinha** 50 anos  
**Produção total** 2600 garrafas

### Análises

**Teor Alcoólico** 12% Vol.  
**Acidez total** 5,78 g/L  
**pH** 3,19  
**Pressão** 6,0 bar

