



CASA CADAVAL

GOUVEIO

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria DOP do Tejo

Castas Gouveio

Notas de Prova

Apresenta cor amarelo citrino com laivos esverdeados, límpido e com aromas frutados, notas tropicais e fruta branca, mineral com notas de carvalho francês. Na boca tem um ataque muito fresco, vibrante e envolvente. É um vinho equilibrado, com densidade e com final de boca longo.

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, 30% do vinho permaneceu nas barricas “sur lies”, com “batonnage” semanal, durante 4 meses.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Tipo de solo Franco-arenoso

Sistema de poda Cordão Royat bilateral

Idade média da vinha 12 anos

Produção total 3000 garrafas

Análises

Teor alcoólico 12,5 % Vol.

Açúcar residual 0,6 g/L

Acidez total 6,52 g/L

pH 3,38

