



CASA CADAVAL

TRINCADEIRA PRETA “VINHAS VELHAS”

Vinho

Ano de colheita 2022

Categoria DOC do Tejo

Castas Trincadeira Preta

Notas de Prova

Este vinho revela a identidade única da Casa Cadaval e do seu *Terroir*. Tem um aroma distinto, destacando-se o carácter frutado e especiado, representativo desta casta, associado a notas balsâmicas e de cedro. Elegante, fresco, com uma excelente acidez e taninos sedosos. Apresenta um final longo e persistente.

Vinificação

As uvas colhidas manualmente, provêm de uma vinha arbusto, com mais de 80 anos. A vinificação é desencadeada por uma extração a frio, fermentando depois as uvas em Lagares, durante 2 semanas. O estágio é feito em barricas usadas de 500 litros, de carvalho francês, cerca de 12 meses.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Vinha Arbusto

Idade média da vinha > 80 anos

Produção total 8600 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 13% Vol.

Açúcar residual <0,6 g/L

Acidez total 4,15 g/L

pH 3,61

