



CASA CADAVAL

SAUVIGNON BLANC

Vinho

Castas Sauvignon Blanc
Ano de colheita 2022
Categoria IG Tejo

Notas de Prova

Cor citrina, de aroma fino com notas tropicais, algumas notas a erva cortada e espargos. Na boca é fresco, elegante, com grande amplitude de boca e persistência final, com notas minerais.

Viticultura

Clima: Mediterrânico
Tipo de Solo: Franco-arenoso
Sistema de Poda: Cordão Royat bilateral
Idade média da vinha: 9 anos
Produção Total: 9.600 garrafas

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.

Análises

Teor Alcoólico 12,5 % Vol.
Acidez Total 5,5 g/L
Açúcar Res. 1,7 g/L
pH 3,34

