

**VINHO** Casa Cadaval Colheita

Tinto

Enólogo Raquel Santos | Mário Andrade

Ano de colheita 2017

AOC Regional Tejo

Castas Trincadeira, Touriga Nacional  
Aragonez, Merlot

**NOTAS DE PROVA**

Cor granada, com reflexos violáceos. O aroma é rico e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros, violetas e notas de especiaria. Na boca apresenta taninos suaves, acidez equilibrada, com fruta muito presente e uma frescura que prolonga o seu final.

**VITICULTURA**

Clima: Mediterrânico

Tipo de solo: areias do rio Tejo

Área de vinha: 25 ha

Sistema de Poda: Bilateral Royat

Média de anos da vinha: 15 anos

Média de produção: 6 ton/ha

**PROCESSO  
VINIFICAÇÃO**

Após desengaçe total, as uvas fermentam cerca de 5 a 7 dias em depósito de inox, com temperatura controlada de 26/27°C, para uma extração suave.

Parte do vinho faz um estágio de alguns meses, em barricas de Carvalho francês usadas, trazendo ao blend final maior complexidade e elegância.

**ANÁLISES**

Teor Alcoólico 13,5%

Acidez Total 4,45 g/L

Acidez Volátil 0,62 g/L

pH 3,82

