

VINHO Marquesa de Cadaval

Ano de Colheita 2015
Designação DOC do Tejo
Castas Touriga Nacional, Trincadeira,
Alicante Bouschet

NOTAS DE PROVA Este vinho apresenta uma cor densa, com excelente complexidade e intensidade aromática, onde se destacam aromas de fruta preta madura, com notas florais de violetas e toques de especiaria fresca. É um vinho que evolui muito, mostrando-se intenso, elegante, com uma grande complexidade e estrutura. Longo e persistente, com potencial de guarda.

VINIFICAÇÃO Após uma cuidadosa selecção das uvas, estas fermentam individualmente em lagares de inox, a uma temperatura controlada de 26°C, com uma maceração prolongada de cerca de 3 semanas. A fermentação malolática decorre em barricas novas de Carvalho francês, seguindo-se um estágio de 16 meses em barrica, e 12 meses em garrafa.

VITICULTURA Clima: Mediterrânico
Solo: Areias do Tejo
Área da vinha: 2 ha
Sistema poda: Cordão Royat Bilateral
Idade média da vinha: 50 anos
Produção média: 2 ton/ha
Colheita e selecção manual

ANÁLISES
Alcool/Vol 13,5%
Acucar residual < 0,6 g/L
Acidez Total 4,22 g/L
Acidez Volatil 0,7 g/L
pH 3,8

