



## CASA CADAVAL

### MERLOT

#### Vinho

**Castas** Merlot  
**Ano de colheita** 2021  
**Categoria** DOC do Tejo

#### Notas de Prova

De cor ruby, apresenta aromas frescos a groselha e menta, com notas de especiaria. Na boca mostra uma boa estrutura e complexidade, com taninos sedosos e acidez equilibrada.

#### Viticultura

**Clima:** Mediterrânico  
**Tipo de Solo:** Franco-arenosos  
**Sistema de Poda:** Royat Bilateral  
**Idade média da vinha:** 30 anos  
**Produção Total:** 6600 garrafas

#### Vinificação

A colheita manual decorreu no início de setembro, procedendo-se a um desengace total das uvas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa de 48 horas. A fermentação ocorre em cubas de inox com remontagem automática à temperatura de 23°C.

#### Análises

**Teor Alcoólico** 13,5 % Vol.  
**Acidez Total** 4,93 g/L  
**Açúcar Res.** 0,6 g/L  
**pH** 3,72

