



CASA CADAVAL

TRINCADEIRA PRETA "VINHAS VELHAS"

Vinho

Castas Trincadeira Preta
Ano de colheita 2019
Categoria DOC do Tejo

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.

Viticultura

Clima: Mediterrânico
Tipo de Solo: Areias do rio Tejo
Sistema de Poda: Vinha Arbusto
Idade média da vinha: > 80 anos
Produção Total: 3000 garrafas

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.

Análises

Teor Alcoólico 14,0% Vol.
Acidez Total 5,24 g/L
Açúcar Res. 1,0 g/L
pH 3,68

