



CASA CADAVAL

BLANC DES NOIRS

Vinho

Ano de colheita 2022

Categoria DOC do Tejo

Castas Pinot Noir

Notas de Prova

De um projeto exclusivo e de baixa produção, Casa Cadaval Blanc des Noirs é um vinho intenso, com notas delicadas de aromas florais e minerais. É um vinho sério na boca, acompanhado de uma untuosidade e frescura soberba, com acidez equilibrada, que termina com final de boca longo e elegante.

Vinificação

A vindima foi realizada manualmente em meados de agosto para caixas de 20kg, procedendo-se a um desengace total das uvas que seguidamente foram suavemente prensadas. A Fermentação decorreu em cubas de inox, com temperatura controlada. O vinho estagiou 12 meses em barricas de 500l de carvalho francês de 2ª utilização, e teve 6 meses de estágio em garrafa.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de poda Cordão Royat bilateral

Idade média da vinha 50 anos

Produção Total 1000 garrafas

Análises

Teor alcoólico 12 % Vol.

Açúcar residual 0,6 g/L

Acidez total 4,80 g/L

pH 3,44

