



# CASA CADAVAL

## CABERNET SAUVIGNON

### Vinho

**Ano de colheita** 2022

**Categoria** DOC do Tejo

**Castas** Cabernet Sauvignon

### Notas de Prova

Cor granada, com aroma intenso a frutos pretos maduros com notas de pimento e especiaria. Boa estrutura e concentração, excelente acidez, com taninos envolventes e um final longo e persistente.

### Vinificação

Após colheita manual, é feito um desengace total das uvas. A Fermentação ocorre em cubas de inox, com temperatura controlada de 28°C, seguida de uma maceração pelicular c/ "delastage" diário, durante 2 semanas. O vinho estagia 16 meses em barricas de carvalho francês.

### Viticultura

**Clima** Mediterrânico

**Tipo de Solo** Franco-arenoso

**Sistema de poda** Cordão Royat Bilateral

**Idade média da vinha** 35 anos

**Produção total** 6600 garrafas

### Análises

**Teor Alcoólico** 14 % Vol.

**Açúcar residual** 0,7 g/L

**Acidez total** 5,14 g/L

**pH** 3,75

