



# CASA CADAVAL

## COLHEITA BRANCO

### Vinho

**Ano de colheita** 2022

**Categoria** IGP Tejo

**Castas** Arinto, Gouveio e Fernão Pires

### Notas de Prova

Cor citrina, de aroma fino com notas tropicais, algumas notas cítricas e levemente floral. Na boca é fresco, elegante, com grande amplitude de boca e persistência final, com notas minerais.

### Vinificação

Desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, a baixa temperatura, permanecendo cerca de 6 meses, sobre as borras finas, obtendo uma complexidade extra.

### Viticultura

**Clima** Mediterrânico

**Solo** Franco-arenoso

**Sistema de poda** Cordão Royat bilateral

**Idade média da vinha** 12 anos

**Produção Total** 6000 garrafas

### Análises

**Teor Alcoólico** 12,5 % Vol.

**Açúcar residual** < 0,6 g/L

**Acidez total** 7,31 g/L

**pH** 3,25

