



CASA CADAVAL

COLHEITA TINTO

Vinho

Ano de colheita 2021

Categoria IGP Tejo

Castas Trincadeira, Touriga Nacional e Aragonez

Notas de Prova

Cor ruby, com aroma rico e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros, violetas e notas de especiaria. Na boca apresenta taninos suaves, acidez equilibrada, com fruta muito presente e uma frescura que prolonga o seu final.

Vinificação

Após desengace total, as uvas fermentam cerca de 5 a 7 dias em depósito de inox, com temperatura controlada de 26/27°C, para uma extração suave. Parte do vinho faz um estágio de alguns meses, em barricas de Carvalho francês usadas, trazendo ao *blend* final maior complexidade e elegância.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Tipo de solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Bilateral Royat

Idade média da vinha 15 anos

Produção Total 5200 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 13% Vol.

Açúcar residual 3,1 g/L

Acidez total 5,98 g/L

pH 3,63

