



CASA CADAVAL

RIESLING

Vinho

Ano de colheita 2021

Categoria Regional Tejo

Castas Riesling

Notas de Prova

Excelente complexidade aromática, com o carácter nobre da casta bem evidente nas notas fumadas, leves apetreolados, fruta branca e especiarias. Grande delicadeza de boca, notas de pêssago, leve doçura, compensada por uma excelente acidez. Harmonia e elegância, associadas a um final longo e fresco.

Vinificação

Após a colheita, as uvas foram mantidas, a uma baixa temperatura, numa câmara de frio, cerca de 48 horas, onde se procedeu a uma maceração de algumas horas. Após a prensagem, a fermentação decorreu lentamente durante cerca de 2 semanas, a uma temperatura de 18°C, para preservar os aromas primários. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas, durante 1 mês.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Cordão Royat duplo

Idade média da vinha 35 anos

Produção total 3200 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12 % Vol.

Açúcar residual 5,9 g/L

Acidez total 7,34 g/L

pH 3,17

