



CASA CADAVAL

PINOT NOIR

Vinho

Ano de colheita 2022
Categoria DOC do Tejo
Castas Pinot Noir

Notas de Prova

Boa concentração, com os aromas da casta presentes, sobressaindo as notas de amora preta, cereja e cassis, com alguma especiaria. É um varietal que expressa bem a elegância que associamos ao Pinot, com boa frescura, equilibrado, taninos suaves e com boa profundidade.

Vinificação

A colheita manual decorreu no início de agosto, procedendo-se a um desengace total das uvas. Segue-se uma maceração pré-fermentativa de 48 horas. A fermentação ocorre em cubas de inox com remontagem automática à temperatura de 23°C. O vinho estagia 6 meses em barricas de carvalho francês.

Viticultura

Clima Mediterrânico
Tipo de Solo Franco-arenoso
Sistema de poda Cordão Royat bilateral
Idade média da vinha 40 anos
Produção Total 15000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12,5% Vol.
Açúcar residual <0,6 g/L
Acidez total 4,95 g/L
pH 3,55

