



# CASA CADAVAL TUISCA RESERVA

## ESPUMANTE BRUTO “BLANC DES NOIRS”

### Vinho

**Ano de colheita** 2021

**Categoria** DOP do Tejo

**Castas** Pinot Noir

### Notas de Prova

Delicado e elegante, com leves notas de biscoito, sugestões de flor de limoeiro e casca de laranja. A componente citrina é mais evidente na boca, com uma bolha fina, expressivo e fresco, que lhe prolonga o final vivo e alegre.

### Vinificação

As uvas são totalmente desengaçadas e seguidamente prensadas. A fermentação decorre em cubas de inox, a temperatura controlada de 14-16°C. A base de espumante é depois engarrafada, com inoculação de leveduras livres, para decorrer a segunda fermentação em garrafa, onde permanece durante cerca de 16 meses, até à data do “dégorgement”.

### Viticultura

**Clima** Mediterrânico

**Tipo de solo** Franco-arenoso

**Sistema de Poda** Cordão Royat duplo

**Idade média da vinha** 50 anos

**Produção total** 2600 garrafas

### Análises

**Teor Alcoólico** 12,5% Vol.

**Acidez total** 6,32 g/L

**pH** 3,15

**Pressão** 5,5 bar

