



# CASA CADAVAL

## FERNÃO PIRES

### Vinho

**Ano de colheita** 2022

**Categoria** DOC do Tejo

**Castas** Fernão Pires

### Notas de Prova

Cor amarelo citrino com ligeiros laivos esverdeados. Apresenta aromas a flor de meloa, frutos de polpa branca e leves notas de baunilha. Na boca evidencia acidez dominante, equilibrada pela estrutura e untuosidade apresentada por este vinho.

### Vinificação

As uvas após a colheita são mantidas numa câmara de frio, cerca de 24 horas, antes da prensagem. A fermentação decorreu em barricas de carvalho francês com tampos em acácia. Após a fermentação, o vinho permaneceu nas barricas “sur lies”, com “batonnage” semanal, durante 8 meses.

### Viticultura

**Clima** Mediterrânico

**Tipo de solo** Franco-arenoso

**Sistema de poda** Cordão Royat simples

**Idade média da vinha** 10 anos

**Produção total** 2000 garrafas

### Análises

**Teor alcoólico** 12% Vol.

**Açúcar residual** 1 g/L

**Acidez total** 5,47 g/L

**pH** 3,51

