



CASA CADAVAL

MERLOT

Vinho

Ano de colheita 2023
Categoria DOC do Tejo
Castas Merlot

Notas de Prova

De cor ruby, apresenta aromas frescos a groselha e menta, com notas de especiaria. Na boca mostra uma boa estrutura e complexidade, com taninos sedosos e acidez equilibrada.

Vinificação

A colheita manual decorreu no início de setembro, 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.

Viticultura

Clima Mediterrânico
Tipo de Solo Franco-arenosos
Sistema de poda Royat Bilateral
Idade média da vinha 30 anos
Produção total 7000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 13,5 % Vol.
Açúcar residual 0,6 g/L
Acidez total 5,11 g/L
pH 3,76

