



CASA CADAVAL

RESERVA BRANCO

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria DOC do Tejo

Castas Arinto, Fernão Pires e Viognier

Notas de Prova

Fino e elegante, com aromas de pomo branco maduro, alperce, notas tropicais, com tosta ligeira, bem integrada.

Apresenta boa estrutura, volume, fresco e mineral, com uma acidez equilibrada. Elegante e de final longo.

Vinificação

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

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Cordão Royat Duplo

Idade média da vinha 20 anos

Produção total 6800 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 12,5% Vol.

Açúcar residual 0,6 g/L

Acidez total 6,40 g/L

pH 3,21

