



CASA CADAVAL

RESERVA TINTO

Vinho

Ano de colheita 2023

Categoria DOP do Tejo

Castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira e Alfrocheiro

Notas de Prova

Cor granada intensa, com aroma a fruta preta madura, notas de violetas e especiaria. Elegante, encorpado, com excelente estrutura e equilíbrio, final longo e persistente.

Vinificação

As uvas, colhidas manualmente, são selecionadas na vinha. A vinificação ocorre a uma temperatura controlada de 26/27°C, em Lagares, permitindo um maior contacto e extração. Para uma integração equilibrada da madeira, este vinho estagia em barricas usadas, de carvalho francês, por cerca de 12 meses.

Viticultura

Clima Mediterrânico

Solo Franco-arenoso

Sistema de Poda Cordão Royat duplo

Idade média da vinha 35 anos

Produção total 7000 garrafas

Análises

Teor Alcoólico 14% Vol.

Açúcar residual 0,6 g/L

Acidez total 6,33 g/L

pH 3,41

