



CASA CADAVAL

SAUVIGNON BLANC

Vinho

Ano de colheita 2023
Categoria IG Tejo
Castas Sauvignon Blanc

Notas de Prova

Cor citrina, de aroma fino com notas tropicais, algumas notas a erva cortada e espargos. Na boca é fresco, elegante, com grande amplitude de boca e persistência final, com notas minerais.

Vinificação

Desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, a baixa temperatura, permanecendo cerca de 6 meses, sobre as borras finas, obtendo uma complexidade extra.

Viticultura

Clima Mediterrânico
Solo Franco-arenoso
Sistema de poda Cordão Royat bilateral
Idade média da vinha 9 anos
Produção Total 9300 garrafas

Análises

Teor alcoólico 12,5 % Vol.
Açúcar residual <0,6 g/L
Acidez total 6,18 g/L
pH 3,17

