



## CASA CADAVAL

### TRINCADEIRA PRETA “VINHAS VELHAS”

#### Vinho

**Ano de colheita** 2023  
**Categoria** DOC do Tejo  
**Castas** Trincadeira Preta  
**Enólogo** Pedro Sereno

#### Notas de Prova

Este vinho revela a identidade única da Casa Cadaval e do seu *Terroir*. Tem um aroma distinto, destacando-se o carácter frutado e especiado, representativo desta casta, associado a notas balsâmicas e de cedro. Elegante, fresco, com uma excelente acidez e taninos sedosos. Apresenta um final longo e persistente.

#### Vinificação

As uvas colhidas manualmente, provêm de uma vinha arbusto, com mais de 80 anos. A vinificação é desencadeada por uma extração a frio, fermentando depois as uvas em Lagares, durante 2 semanas. O estágio é feito em barricas usadas de 500 litros, de carvalho francês, cerca de 12 meses.

#### Viticultura

**Clima** Mediterrânico  
**Solo** Franco-arenoso  
**Sistema de Poda** Vinha Arbusto  
**Idade média da vinha** > 80 anos  
**Produção total** 6800 garrafas

#### Análises

**Teor Alcoólico** 13% Vol.  
**Açúcar residual** <0,6 g/L  
**Acidez total** 5,36 g/L  
**pH** 3,63

