



# MARQUESA DE CADAVAL

## Vinho

**Ano de colheita** 2015

**Categoria** DOC do Tejo

**Castas** Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouschet

## Notas de Prova

Este vinho apresenta uma cor densa, com excelente complexidade e intensidade aromática, onde se destacam aromas de fruta preta madura, com notas florais de violetas e toques de especiaria fresca.

É um vinho que evolui muito, mostrando-se intenso, elegante, com uma grande complexidade e estrutura. Longo e persistente, com potencial de guarda.

## Vinificação

Após uma cuidadosa seleção das uvas, estas fermentam individualmente em lagares de inox, a uma temperatura controlada de 26°C, com uma maceração prolongada de cerca de 3 semanas. A fermentação malolática decorre em barricas novas de Carvalho francês, seguindo-se um estágio de 16 meses em barrica, e 12 meses em garrafa.

## Viticultura

**Clima** Mediterrânico

**Tipo de solo** Franco-arenoso

**Sistema de Poda** Cordão Royat unilateral

**Idade média da vinha** 50 anos

**Produção total** 6700 garrafas

## Análises

**Teor Alcoólico** 13,5 % Vol.

**Açúcar residual** < 0,6 g/L

**Acidez total** 4,22 g/L

**pH** 3,84

