

**VINHO** Casa Cadaval Cabernet Sauvignon  
Enólogo David Ferreira  
Ano de Colheita 2013  
Designação Regional Tejo  
Casta Cabernet Sauvignon

**NOTAS DE PROVA** Cor granada, com aroma intenso a frutos pretos maduros, notas de eucalipto e especiaria.  
Boa estrutura e concentração, excelente acidez, com taninos envolventes e um final longo e persistente.

**VINIFICAÇÃO** Desengace total das uvas. A Fermentação ocorre em cubas de inox, com temperatura controlada de 28°C, seguida de uma maceração pelicular c/ "delastage" diário, durante 2 semanas. O vinho estagia 16 meses em barricas de carvalho francês.

**VITICULTURA** Clima: Mediterrânico  
Tipo de solo: Franco-arenoso  
Área de vinha: 2 ha  
Poda: Cordão Royat Bilateral  
Idade da vinha: 20 years  
Produção média: 4 ton/ha  
Colheita manual

**ANALISES**  
Teor Alcoólico 13,5% Vol.  
Açúcar Residual 0,61 g/L  
Acidez Total 5,65 g/L  
Acidez Volatil 0,61 g/L  
pH 3,83

