

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

