

VINHO Marquesa de Cadaval
Enólogo David Ferreira
Ano de Colheita 2012
Designação 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 selecção 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
Solo: Areias do Tejo
Área da vinha: 2 ha
Sistema poda: Cordão Royat Bilateral
Idade média da vinha: 50 anos
Produção média: 2 ton/ha

ANÁLISES
Alcool/Vol 14%
Acucar residual 0,7 g/L
Acidez Total 5,30 g/L
Acidez Volatil 0,6 g/L
pH 3,73

