

VINHO Casa Cadaval Pinot Noir
Enólogo David Ferreira
Ano de Colheita 2015
Designação Regional Tejo
Casta Pinot Noir

NOTAS DE PROVA Boa concentração, com os aromas da casta presentes, sobressaindo as notas de amora preta, cereja e groselha, com alguma especiaria. É um varietal que expressa bem a elegância que associamos ao Pinot, com boa frescura, equilibrado, taninos suaves e com boa profundidade.

VINIFICAÇÃO A colheita é feita em meados de Agosto, procedendo-se a um desengace total das uvas. A Fermentação ocorre em cubas de inox, com temperatura controlada, seguida de uma maceração pelicular durante 1 semana, sem qualquer extracção mecânica. O vinho estagia 6 meses, em barricas de carvalho francês usadas, e 6 meses de estágio em garrafa.

VITICULTURA Clima: Mediterrânico
Tipo de solo: Franco-arenoso
Área de vinha: 2 ha
Poda: Cordão Royat Bilateral
Idade da vinha: 25 years
Produção média: 3 ton/ha
Colheita manual

ANÁLISES
Teor Alcoólico 14,5% vol.
Açúcar Residual 0,6 g/L
Acidez Total 4,6 g/L
Acidez Volatil 0,44 g/L
pH 3,79

