

VINHO Casa Cadaval Riesling
Enólogo David Ferreira
Ano de colheita 2015
Designação Regional Tejo
Castas Riesling

NOTAS DE PROVA Excelente complexidade aromática, com o carácter nobre da casta bem evidente nas notas fumadas, leves apetrolosados, fruta branca e especiarias. Grande delicadeza de boca, notas de pêsego, leve doçura, compensada por uma excelente acidez. Harmonia e elegância, associadas a um final longo e fresco.

VINIFICAÇÃO Após a colheita, as uvas foram mantidas, a uma baixa temperatura, numa camara de frio, cerca de 48 horas, onde se procedeu a uma maceração de algumas horas. Após a prensagem, a fermentação decorreu lentamente durante cerca de 2 semanas, a uma temperatura de 18°C, para preservar os aromas primários. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas, durante 1 mês.

VITICULTURA Clima: Mediterrânico
Solos: Franco-arenoso
Área de vinha: 2 ha
Poda: Cordão Royat Duplo
Idade média da vinha: 35 anos
Produção média: 3 ton/ha
Colheita Manual

ANÁLISE
Teor Alcoólico 13% Vol.
Açúcar Residual 0,6 g/L
Acidez Total 5,38 g/L
Acidez Volatil 0,3 g/L
pH 3,4

