

VINHO Casa Cadaval Trincadeira Preta
(Vinhas Velhas)

Enólogo David Ferreira

Colheita 2012

Designação DOC Tejo

Casta Trincadeira Preta

NOTAS DE PROVA

Este vinho revela a identidade única da Casa Cadaval e do seu Terroir. Tem um aroma distinto, destacando-se o carácter frutado e especiado associado a aromas de folhas secas, balsâmico e cedro. Elegante, excelente acidez e com taninos sedosos, apresenta um final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas manualmente, provêm de uma vinha arbusto. A vinificação é desencadeada por uma extracção a frio, fermentando depois as uvas em Lagares, durante 2 semanas. O estágio é feito em tonel de 500 litros de carvalho francês, cerca de 12 meses, por forma a garantir a identidade da sua origem.

VITICULTURA

Clima: Mediterrânico
Tipo de solo: Areias do rio Tejo
Área de vinha: 2 ha (vinha velha)
Poda: Vinha Arbusto
Idade da vinha: 67 years
Produção média: 4 ton/ha
Colheita manual

ANALISES

Teor Alcoólico 14% Vol.
Açúcar Residual 0,6 g/L
Acidez Total 5,11 g/L
Acidez Volatil 0,6 g/L
pH 3,73

