

VINHO Casa Cadaval Tuisca
Espumante Bruto “Blanc des Noirs”
Enólogo David Ferreira
Ano de colheita 2015
Designação Dop do Tejo
Castas Pinot Noir

NOTAS DE PROVA Delicado e elegante, com leves notas de biscoito, sugestões de flor de limoeiro e casca de laranja. A componente citrina é mais evidente na boca, expressiva, com um refrescante tom limonado que lhe prolonga o final vivo e alegre.

PROCESSO VINIFICAÇÃO The grapes are crushed with the whole bunch, to avoid extraction of vegetal aroma. After the fermentation, the wine is bottled and re-fermented for a month at low temperature. The bottles are then aged for 16 month in the cellar, before the “degorgement”.

VITICULTURA Clima: Mediterrânico
Solo: Sand of Tejo river
Área da vinha: 0,5 ha
Sistema de poda: Cordão Royat Duplo
Idade média da vinha: 25 anos
Produção média: 6 ton/há
Colheita manual

ANALISE
Teor Alcoólico 13% Vol
Açúcar Residual 5 g/L
Acidez Total 6,5 g/L
Acidez Volatil 0,3 g/L
pH 3,4
Pressão 5,9 bar

