

**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

