



## PADRE PEDRO

### Perfil

<b>Produtor:</b>	Casa Cadaval – Investimentos Agrícolas, S.A.
<b>Enólogo:</b>	Rui Reguinga
<b>Classificação:</b>	Vinho Regional Ribatejano
<b>Tipo:</b>	Branco
<b>Colheita:</b>	2009
<b>História:</b>	A tradição de produção de grandes vinhos existe na Casa Cadaval desde 1648

### Notas de Prova

<b>Aspecto:</b>	Cor citrina brilhante
<b>Nariz:</b>	Aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais
<b>Paladar:</b>	Suave e equilibrado com final refrescante

### Recomendações

<b>Serviço:</b>	Servir entre 10 e 12°C
<b>Consumo:</b>	Ideal como aperitivo, acompanha bem pratos de peixe e marisco ou saladas
<b>Longevidade:</b>	2 a 3 anos
<b>Conservação:</b>	Local escuro e fresco na posição horizontal

### Viticultura

<b>Clima:</b>	Mediterrânico
<b>Solo:</b>	Franco-arenoso
<b>Castas:</b>	Arinto (60%), Viognier (40%)
<b>Área da vinha:</b>	3 ha
<b>Sistema de poda:</b>	Cordão Royat Bilateral
<b>Idade média da vinha:</b>	5 anos
<b>Produção média:</b>	6 ton/ha
<b>Vindima:</b>	Manual em caixas de 15 Kg

### Vinificação

<b>Processo de vinificação:</b>	Desengace total. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16°C
<b>Maturação:</b>	3 meses em garrafa
<b>Quantidade produzida:</b>	16.208 garrafas

### Análise

<b>Álcool:</b>	12,5 %
<b>pH:</b>	3,26
<b>Acidez total:</b>	5,7 g/L
<b>Açúcares residuais:</b>	0,6 g/L

### Logística

<b>Código EAN:</b>	560.4030.00097.6
<b>Garrafas por caixa:</b>	6 x 750 ml
<b>Dimensões da caixa:</b>	305 x 240 x 165
<b>Peso da caixa:</b>	7,800 kg
<b>Código ITF:</b>	2.560.4030.00097.0
<b>Caixas por palete:</b>	100 caixas de 6 x 750 ml
<b>Dimensões da palete:</b>	1200 x 800 x 1470
<b>Peso da palete:</b>	649 kg



Email: [geral@casacadaval.pt](mailto:geral@casacadaval.pt) • Website: [www.casacadaval.pt](http://www.casacadaval.pt)

Prova da safra 2012 na Caravana do Tejo em 21/07/2014.