



PADRE PEDRO RESERVA

Perfil

Produtor:	Casa Cadaval – Investimentos Agrícolas, S.A.
Enólogo:	Rui Reguinga
Classificação:	Vinho Regional Tejo
Tipo:	Tinto
Colheita:	2007
Historia:	A tradição de produção de grandes vinhos existe na Casa Cadaval desde 1648

Notas de Prova

Aspecto:	Cor Granada
Nariz:	Aroma pronunciado a frutos pretos maduros com notas florais de violetas e especiaria
Paladar:	Encorpado, com excelente estrutura e equilíbrio, final longo e persistente

Recomendações

Serviço:	Servir a 18°C
Consumo:	Ideal para acompanhar pratos de carne e queijos
Longevidade:	6 a 8 anos
Conservação:	Local escuro e fresco na posição horizontal

Viticultura

Clima:	Mediterrânico
Solo:	Franco-arenoso
Castas:	Touriga Nacional (50%), Trincadeira (30%), Alicante Bouschet (10%) e Merlot (10%)
Área da vinha:	5 ha
Sistema de poda:	Cordão Royat Bilateral
Idade média da vinha:	35 anos
Produção média:	4 ton/ha
Vindima:	Manual em caixas de 15 kg

Vinificação

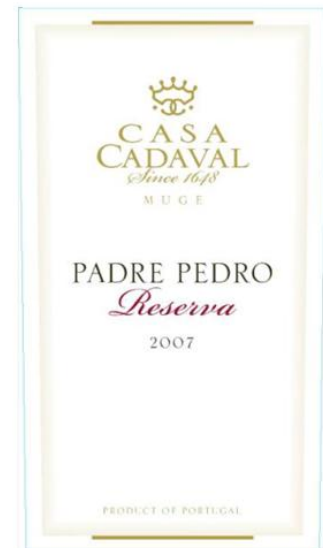
Processo de vinificação:	Desengace total. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26/27°C. Maceração pelicular durante 3 semanas
Maturação:	Estágio de 8 meses em barricas de carvalho Francês, seguido de 6 meses em garrafa.
Quantidade Produzida:	15.000 litros

Análise

Álcool:	13,5 %
pH:	3,76
Acidez Total:	5,9 g/L
Açúcares Residuais:	0,8 g/L

Logística

Código EAN:	560.4030.00071.6
Garrafas por caixa:	6 x 750 ml
Dimensão da caixa:	305 x 250 x 170
Peso da caixa:	9,000 kg
Código ITF:	2.560.4030.00071.0
Caixas por palete:	80 caixas de 6 x 750 ml
Dimensão da paleta:	1200 x 800 x 1510
Peso da paleta:	745 kg



Email: geral@casacadaval.pt • Website: www.casacadaval.pt

Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.