



## TRINCADEIRA “VINHAS VELHAS”

### Perfil

<b>Produtor:</b>	Casa Cadaval – Investimentos Agrícolas, S.A.
<b>Enólogo:</b>	Rui Reguinga
<b>Classificação:</b>	Ribatejo DOC
<b>Tipo:</b>	Tinto
<b>Colheita:</b>	2007
<b>História:</b>	A tradição de produção de grandes vinhos existe na Casa Cadaval desde 1648

### Notas de Prova

<b>Aspecto:</b>	Cor vermelha rubi intensa
<b>Nariz:</b>	Aroma a frutos vermelhos maduros, com notas balsâmicas e especiarias.
<b>Paladar:</b>	Sabor macio, com excelente estrutura e equilíbrio, final elegante e persistente

### Recomendações

<b>Serviço:</b>	Servir a 18°C
<b>Consumo:</b>	Excelente com carnes vermelhas e queijos
<b>Longevidade:</b>	6 a 8 anos
<b>Conservação:</b>	Local escuro e fresco, na posição horizontal

### Viticultura

<b>Clima:</b>	Mediterrânico
<b>Solo:</b>	Franco-arenoso
<b>Castas:</b>	Trincadeira 100%
<b>Área da vinha:</b>	2 ha (vinhas velhas)
<b>Sistema de poda:</b>	Cordão Royat bilateral
<b>Idade média da vinha:</b>	50 anos
<b>Produção média:</b>	3 ton/ha
<b>Vindima:</b>	Manual em caixas de 15 kg

### Vinificação

<b>Processo de vinificação:</b>	Desengace total. Fermentação em lagares de inox com temperatura controlada a 26°C. Maceração pelicular durante 3 a 4 semanas
<b>Maturação:</b>	Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês. Estágio posterior de 6 meses em garrafa
<b>Quantidade produzida:</b>	6 600 garrafas

### Análise

<b>Álcool:</b>	13, %
<b>pH:</b>	3,64
<b>Acidez total:</b>	5,4 g/L
<b>Açúcares residuais:</b>	2,7 g/L

### Logística

<b>Código EAN:</b>	560.4030.00073.0
<b>Garrafas por caixa:</b>	6 x 750 ml
<b>Dimensão da caixa:</b>	305 x 250 x 170
<b>Peso da garrafa:</b>	9,000 kg
<b>Código ITF:</b>	2.560.4030.00073.4
<b>Caixas por palete:</b>	80 caixas de 6 x 750 ml
<b>Dimensão da paleta:</b>	1200 x 800 x 1510
<b>Peso da paleta:</b>	745 kg



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

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.