



## PADRE PEDRO RESERVA

### *Perfil*

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

### *Notas de Prova*

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

### *Recomendações*

<b>Serviço:</b>	Servir a 18°C
<b>Consumo:</b>	Ideal para acompanhar pratos de carne 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>	Touriga Nacional (50%), Trincadeira (30%), Alicante Bouschet (10%) e Merlot (10%)
<b>Área da vinha:</b>	5 ha
<b>Sistema de poda:</b>	Cordão Royat Bilateral
<b>Idade média da vinha:</b>	35 anos
<b>Produção média:</b>	4 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 26/27°C. Maceração pelicular durante 3 semanas
<b>Maturação:</b>	Estágio de 8 meses em barricas de carvalho Francês, seguido de 6 meses em garrafa.
<b>Quantidade Produzida:</b>	15.000 litros

### *Análise*

<b>Álcool:</b>	13,5 %
<b>pH:</b>	3,54
<b>Acidez Total:</b>	5,7 g/L
<b>Açúcares Residuais:</b>	1,2 g/L

### *Logística*

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

