



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS COLHEITA 2019 VINHO VERDE BRANCO DOC

NOTAS DE PROVA	Muito atractivo na sua cor citrina palha, mostra uma boa intensidade aromática, com notas florais e de fruta branca, todo o conjunto mostrando uma boa frescura e mineralidade; uma acidez fresca e um corpo médio com boa textura suportado com fruta de qualidade dando-lhe um final vivo e crocante.
VINHA	Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m. Encosta virada a sul.
SOLO	Granito
CASTAS	Avesso
CLIMA	Continental.
VINDIMA	Manual à caixa de 25 kgs.
VINIFICAÇÃO	Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.
ESTÁGIO	Sobre borras finas durante 4 meses com batonnage..
PRODUÇÃO	20.000 garrafas 0,75l
ENÓLOGO	Diogo Lopes

PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCÓOLICO	12,5% vol.	pH	3,2
AÇÚCAR RESIDUAL	3,3 g/L	ACIDEZ TOTAL	6 g/L



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS COLHEITA 2020 VINHO VERDE WHITE DOC

TASTING NOTES	Very attractive in its citrus color, it shows a good aromatic intensity, with floral and white fruit notes, the whole set showing good freshness and minerality; a fresh acidity and a medium body with good texture supported by quality fruit giving it a lively and crunchy finish.
VINES	Unilateral Cordon 2,5x0,95m. South facing vineyard..
SOIL	Granite
GRAPES	Avesse
CLIMATE	Continental.
HARVEST	Manual harvest into 25 kgs baskets.
VINIFICATION	Destemmed, lightly pressed, settling for 48 hours. Fermentation with temperature control (low temperatures) in stainless still vats for 18 days.
AGEING	Aged sur lies for 4 months with batonnage.
PRODUCTION	13000 bottles of 0,75l
WINEMAKER	Diogo Lopes

CHEMICAL PARAMETERS

ALCOHOL	13,5% vol.	pH	3,2
RESIDUAL SUGAR	3,3 g/L	TOTAL ACIDITY	6 g/L



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS PURE 2019 VINHO VERDE BRANCO DOC

NOTAS DE PROVA

Cor atractiva citrina, brilhante, um branco com uma boa intensidade e concentração aromática, dominado pelas componentes florais e fruta branca, maçã, um ligeiro herbáceo fresco ligado à sua juventude; no paladar revela-se a qualidade da casta Avesso pelo seu volume e cremosidade equilibrado numa boa acidez resultando num bom final vivo e elegante.

VINHA

Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m.
Encosta virada a sul.

SOLO

Granito

CASTAS

Avesso

CLIMA

Continental.

VINDIMA

Manual à caixa de 25 kgs.

VINIFICAÇÃO

Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio.
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.

ESTÁGIO

Sobre borras finas durante 4 meses com batonnage..

PRODUÇÃO

6.000 garrafas 0,75l

ENÓLOGO

Diogo Lopes

PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCÓOLICO

12,5% vol.

pH 3,34

AÇÚCAR RESIDUAL

Inf 1,5 g/L

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS ORIGEM 2020

VINHO VERDE BRANCO DOC

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha, atractivo.
Aroma rico e complexo com notas de fruta fresca de maçã evoluindo para fruta mais madura e tropical, envolvido por um ligeiro amanteigado resultado de uma madeira bem integrada;
Vinho seco e de acidez viva, corpo médio mas muito bem equilibrado nas suas notas de fruta e barrica, com um final rico, fresco e prolongado.

VINHA

Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m.
Encosta virada a sul.

SOLO

Granito

CASTAS

Avesso

CLIMA

Atlântico - Continental.

VINDIMA

Manual à caixa de 25 kgs.

VINIFICAÇÃO

Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio.
Início da fermentação em cubas de inox com temperatura controlada e passagem para barricas de 400L de Carvalho francês para terminar a fermentação e estagio por 8 meses.

ESTÁGIO

Barricas de Carvalho francês durante 8 meses com batonnage..

PRODUÇÃO

2.000 garrafas 0,75l

ENÓLOGO

Diogo Lopes

PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCÓOLICO

13% vol.



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS ALVARINHO 2019

VINHO REGIONAL MINHO BRANCO

NOTAS DE PROVA

Cor palha dourada brilhante e atractiva; aroma ainda jovem e fresco mas com boa expressão numa combinação elegante de notas florais, fruta tropical e toque especiado; bom volume de boca e estrutura suportado com uma boa acidez evoluindo para um bom final rico em fruta de qualidade. .

VINHA

Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m.
Encosta virada a sul.

SOLO

Granito

CASTAS

Avesso

CLIMA

Continental.

VINDIMA

Manual à caixa de 25 kgs.

VINIFICAÇÃO

Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio.
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.

ESTÁGIO

Sobre borras finas durante 4 meses com batonnage..

PRODUÇÃO

5.000 garrafas 0,75l

ENÓLOGO

Diogo Lopes

PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCÓOLICO

12,5% vol.

pH 3,3

AÇÚCAR RESIDUAL

Inf 1,5 g/L

ACIDEZ TOTAL

6 g/L



CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS PURE 2019 VINHO VERDE WHITE DOC

TASTING NOTES	Attractive citrus color, bright, a white with a good intensity and aromatic concentration dominated by the floral components and white fruit, apple a light fresh herbaceous linked to its youth; on the palate, the quality of the Avesso grape variety is revealed by its volume and creaminess balanced in a good acidity resulting in a good, lively and elegant finish.
VINES	Unilateral Cordon 2,5x0,95m. South facing vineyard..
SOIL	Granite
GRAPES	Avesso
CLIMATE	Continental.
HARVEST	Manual harvest into 25 kgs baskets.
VINIFICATION	Destemmed, lightly pressed, settling for 48 hours. Fermentation with temperature control (low temperatures) in stainless still vats for 18 days.
AGEING	Aged sur lies for 4 months with batonnage.
PRODUCTION	6000 bottles of 0,75l
WINEMAKER	Diogo Lopes

CHEMICAL PARAMETERS

ALCOHOL	12,5% vol.	pH	3,34
RESIDUAL SUGAR	Inf 1,5 g/L	TOTAL ACIDITY	5,3 g/L



CAZAS NOVAS

Family Estate

CAZAS NOVAS ORIGEM 2020

VINHO VERDE WHITE DOC

TASTING NOTES	Attractive color, bright, a white with a good intensity and aromatic concentration dominated by the floral components and white fruit, apple a light fresh herbaceous linked to its youth; on the palate, the quality of the Avesso grape variety is revealed by its volume and creaminess balanced in a good acidity resulting in a good, lively and elegant finish.
VINES	Unilateral Cordon 2,5x0,95m. South facing vineyard..
SOIL	Granite
GRAPES	Avesso
CLIMATE	Continental.
HARVEST	Manual harvest into 25 kgs baskets.
VINIFICATION	Destemmed, lightly pressed, settling for 48 hours. Fermentation with temperature control (low temperatures) in stainless still vats for 18 days.
AGEING	Aged sur lies for 4 months with batonnage in 400 litre French oak barrels.
PRODUCTION	2400 bottles of 0,75l
WINEMAKER	Diogo Lopes

CHEMICAL PARAMETERS

ALCOHOL	13% vol.	pH	3,34
RESIDUAL SUGAR	Inf 1,5 g/L	TOTAL ACIDITY	5,3 g/L





CAZAS NOVAS

Family Estate



CAZAS NOVAS ALVARINHO 2019 VINHO VERDE WHITE DOC

TASTING NOTES	Bright and attractive golden straw color; aroma still young and fresh but with good expression in an elegant combination of floral notes, tropical fruit and a spicy touch; good volume in the mouth and structure supported with good acidity evolving to a good finish rich in quality fruit.
VINES	Unilateral Cordon 2,5x0,95m. South facing vineyard..
SOIL	Granite
GRAPES	Alvarinho
CLIMATE	Atlantic.
HARVEST	Manual harvest into 25 kgs baskets.
VINIFICATION	Destemmed, lightly pressed, settling for 48 hours. Fermentation with temperature control (low temperatures) in stainless still vats for 18 days.
AGEING	Aged sur lies for 4 months with batonnage.
PRODUCTION	5000 bottles of 0,75l
WINEMAKER	Diogo Lopes

CHEMICAL PARAMETERS

ALCOHOL	12,5% vol.	pH	3,3
RESIDUAL SUGAR	Inf 1,5 g/L	TOTAL ACIDITY	6 g/L