

Casal de Valle Pradinhos

Established 1913

Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

5340-422 Macedo de Cavaleiros, Portugal

GPS: 41°33'25.82"N 7°00'15.77"W

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS TINTO 2006

- Região: Macedo de Cavaleiros, Trás-os-Montes
- Solo: Origem xistosa, com teores médios em argila e presença de quartzo
- Clima: Temperado de características continentais
- Vinificação: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 14 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas: Combinação de diferentes parcelas predominando as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela.
- Cor: Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.
- Aroma: Vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres pretos muito maduros, ligeiras notas florais elegantes e um toque a especiarias e a baunilha.
- Paladar: Vinho encorpado com bons taninos finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e guloso. Vinho de “terroir”.
- Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados e queijos de ovelha curados.

Potencial de envelhecimento: até 2020

Álcool: 14,60 %/vol.

Acidez Total: 5,42 g/l ac.tartárico

pH: 3,66

Açúcares redutores: 2,3 g/l

SO2 Total: 142 mg/l

Produção (garrafas): 25.926 gfs. de 0.75 lts e 515 gfs. de 1.5 lts

Engarrafado em: Agosto de 2008 Comercializado a partir de: Fevereiro 2010 Lote: 05VPT/08

Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)