

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 Branco 2013

- 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: Vindima manual por casta. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Maceração pelicular na casta Riesling. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro. Formação do lote. Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.
- Castas: Combinação invulgar entre as castas alsacianas Riesling e Gewürztraminer com a transmontana Malvasia Fina.
- Cor: Brilhante e citrina.
- Aroma: Elegante, com boa intensidade e complexidade lembrando no início aromas a frutos citrinos (lima e toranja) seguido de aromas a frutos tropicais maduros, (ananás, melão/meloa e líchias). Ligeiras notas minerais conferem delicadeza ao conjunto.
- Paladar: Seco, ataque cremoso com uma acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Boa estrutura, bom aroma de boca a fruta madura (melão, pêra, alperce) e aromas florais. Final persistente. Vinho com personalidade.
- Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14°C. Ótimo como aperitivo. Acompanha pratos de carnes brancas com molhos gordos e peixes grelhados gordos.

Potencial de envelhecimento: até final de 2018

- Teor alcoólico: 13,19 % vol
- Acidez total: 7,12 g/l ac.tartárico
- pH: 2,96
- Açúcares redutores: 4,3g/l
- Anidrido Sulfuroso Total: 40 mg/l
- Produção (garrafas): 8972 grfs
- Engarrafado em: Maio 2014
- Comercializado a partir de: Junho 2014
- Nº Lote: 02VPB/14

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