

**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](http://www.vallepradinhos.pt)

**VALLE PRADINHOS BRANCO RESERVA 2017**

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. Escolha manual dos cachos. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Maceração pelicular exclusivamente na casta Riesling. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Março. Formação do lote. Ligeira filtração 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 (ananás, melão/meloa, maracujá) e florais (pétalas de rosa). 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 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 2027

Teor alcoólico: 13,58 %vol

Acidez total: 6,10 g/l ac.tartárico

pH: 3,10

Açúcares totais: 2,1 g/l

Anidrido Sulfuroso Total: 98 mg/l

Produção (garrafas): 19.571 Engarrafado em: Maio de 2018

Comercializado a partir de: Junho de 2018 N° Lote: 02VPB/18

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

