

## 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 2018

- 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, intensidade e complexo. Com profundidade aromática. Sobressaem os aromas florais (pétalas de rosa, flores brancas) e tropicais (abacaxi, meloa, manga) seguidos dos aromas a frutos citrinos (lima e toranja). 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. Final persistente. Vinho com personalidade.
- Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14°C. Óptimo como aperitivo. Acompanha pratos de carnes brancas com molhos gordos e peixes grelhados gordos.

Potencial de envelhecimento: até final de 2028

Teor alcoólico: 13,64 %vol

Acidez total: 5,80 g/l ac.tartárico

pH: 3,20

Açúcares totais: <0,6 g/l

Anidrido Sulfuroso Total: 104 mg/l

Produção (garrafas): 19.510 Engarrafado em: Junho de 2019

Comercializado a partir de: Julho de 2019 N° Lote: 03VPB/19

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

