

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 GRANDE RESERVA TINTO 2015

- 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. Rigorosa selecção manual dos cachos. Desengace total, seguido de maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 22 meses.
- Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas:** Cabernet Sauvignon (75%) e Touriga Nacional (25%).
- Cor:** Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.
- Aroma:** Ainda muito jovem mas já a mostrar a sua “raça” e complexidade a deixar vislumbrar o que será o seu promissor futuro. Belíssimo conjunto entre frutos pretos maduros (amora, mirtilo), notas arbustivas (esteva, rosmaninho), especiarias (pimenta preta e cravinho).
- Paladar:** Ataque sedoso, corpo muito elegante e anormalmente fresco para a sua bela estrutura. Bons taninos, finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e muito longo.
- Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 15 °C a 17 °C preferencialmente em copos tipo “Bordéus”. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados e queijos de ovelha curados.
- Recomendamos a sua decantação.

Potencial de envelhecimento: até 2040

Álcool: 14,33 %/vol.

Acidez Total: 5,80 g/l

pH: 3,58

Açúcares Totais: 0,6 g/l

SO₂ Total: 110 mg/l

Produção: 9.699 garrafas de 750 ml e 288 magnuns. Engarrafado em: Agosto de 2017.

Comercializado a partir de: Outubro de 2018. Nº Lote: 09GRT/17

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

