

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 "PORTA VELHA" TINTO 2010

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. Maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias. Fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Estagiado em cuba inox até ao seu engarrafamento. Para suavizar os seus taninos o vinho estagiou até ao Verão sobre borras finas. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Lote onde predominam as castas Tinta Roriz e Touriga Nacional.

Cor: Vermelha viva, com boa intensidade.
Aroma: Jovem, com boa exuberância aromática onde se destacam os frutos silvestres maduros (vermelhos e pretos) e frutos de árvore (cereja madura).
Paladar: Elegante presença em boca com um final muito macio com sabor a fruta vermelha fresca.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C.

Potencial de envelhecimento: até 2018

Álcool: 13,34 %/vol.
Acidez Total: 5,34 g/l ac.tartárico
pH: 3,64
Açúcares redutores: 1,8 g/l
SO2 Total: 84 mg/l

Produção (gfs): 39.230 Engarrafado em: Agosto 2011 Comercializado a partir de: Janeiro 2012

Nº de Lote: 03PVT/11

Enólogo Responsável: Rui Cunha (info@vallepradinhos.pt)