

# 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 “PORTA VELHA” TINTO 2012

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, Tinta Amarela 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 2015

Álcool: 13,16 %/vol.  
Acidez Total: 4,96 g/l ac.tartárico  
pH: 3.62  
Açúcares redutores: 1,4 g/l  
SO2 Total: 63 mg/l

Produção (gfs): 28.800 de 750ml. Engarrafado em Agosto 2013. Comercializado a partir de Novembro 2014.

Nº de Lote: 04PVT/13

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

