

# 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 2013

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 2017

Álcool: 12,78 %/vol.

Acidez Total: 5,28 g/l ac.tartárico

pH: 3.57

Açúcares Totais (Glu+Frut): 0,6 g/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> Total: 63 mg/l

Produção (gfs): 6758 Engarrafado em: Julho 2014 Comercializado a partir de: 2016

