

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 2014

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 2 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) com umas ligeiras notas a especiarias provenientes da T.Roriz.

Paladar: Ataque muito macio. Elegante presença em boca com taninos finos e sedosos. Sabor a fruta vermelha fresca.

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

Potencial de envelhecimento: até 2019

Álcool: 13,68 %/vol.

Acidez Total: 4,80 g/l ac.tartárico

pH: 3.70

Açúcares Totais (Glu+Frut): 0,6 g/dm³

SO₂ Total: 84 mg/l

Produção (gfs): 10100 Engarrafado em: 01/2016 Comercializado a partir de: 2016

Nº de Lote: 02PVT/16 Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)

