

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 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: Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 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 rubi, 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 Tinta 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 2020

Álcool: 13,05 %/vol.  
Acidez Total: 4,70 g/l ac.tartárico  
pH: 3.72  
Açúcares Totais (Glu+Frut): 0,6 g/dm<sup>3</sup>  
SO<sub>2</sub> Total: 78 mg/l

Produção (gfs): 29341 - Engarrafado em: Agosto de 2016 - Comercializado a partir de: Dez 2016  
Nº de Lote: 05PVT/16  
Enólogo Responsável: Rui Cunha (ruiwinedoctor@gmail.com)

