

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 TINTO RESERVA 2007

- 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: Rigorosa selecção dos cachos. Desengace total, seguido de maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 20 meses.
- Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas: Cabernet Sauvignon (90%) e Tinta Amarela (10%).
- Cor: Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.
- Aroma: Vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres vermelhos e pretos, os frutos de árvore vermelhos muito maduros com caroço. Aromas a café e chocolate preto. Um toque a especiarias como a baunilha, o tomilho e a pimenta preta confere elegância ao conjunto.
- Paladar: Vinho muito encorpado com uma acidez equilibrada que confere elegância. Bons taninos, finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e guloso.
- Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados e queijos de ovelha curados.
- Recomendamos a sua decantação.

Potencial de envelhecimento: até 2020

Álcool: 14,61 %/vol.

Acidez Total: 5,37 g/l

pH: 3,65

Açúcares redutores: 1,7 g/l

SO₂ Total: 116 mg/l

Produção (garrafas): 4.200

Engarrafado em: Abril de 2010

Comercializado a partir de: 2012

Nº Lote: 03VPTR/10

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