

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 TINTO Reserva 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.
- Vindima: Vindima manual por casta, respeitando o período de maturação.  
Vinificação: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 12 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas: Combinação de diferentes parcelas predominando as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela.
- Cor: Vermelha cereja muito intensa com leves reflexos violáceos.  
Aroma: Intenso e elegante com excelente complexidade. Sobressaem os frutos do bosque vermelhos e pretos, muito maduros, bem combinados com ligeiras notas florais que conferem elegância. As especiarias como a baunilha e as pimentas afinam o seu aroma.  
Paladar: Ataque muito macio. Vinho encorpado com taninos finos e sedosos bem envolvidos pela fruta que conferem uma boa estrutura. Final persistente. Vinho de “terroir”.  
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.

Potencial de envelhecimento: até 2040

Álcool: 13,56 %/vol.

Acidez Total: 5,0 g/l ac.tartárico

pH: 3,67

Açúcares totais: 0,6 g/l

SO2 Total: 66,7 mg/l

Produção (garrafas): 48.400 grfs de (0,75 lts) & 250 grfs de (1,5 lts)

Engarrafado em: Novembro de 2016 Comercializado a partir de Janeiro de 2017

Lote: 08VPT/16 e 09VPT/16

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

