

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 ROSÉ 2012

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 seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. Maceração pelicular de ambas as castas entre 4 a 6 horas. Clarificação estática. Fermentação a baixa temperatura em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro. Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Castas: Touriga Nacional e Tinta Roriz (Tempranillo).

Cor: Cereja brilhante.

Aroma: Jovem, com excelente intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos vermelhos silvestres maduros (morango e framboesa) e os frutos de árvore (cereja madura), além de ligeiras notas florais (violetas).

Paladar: Seco, macio, cremoso, com acidez refrescante e final persistente.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10 °C a 12 °C.

Potencial de envelhecimento: até 2014.

Álcool: 13,49%/vol.

Acidez Total: 5.36g/l ac.tartárico

pH: 3,19

Açúcares redutores: 1,2 g/dm³

Produção (garrafas): 8050

Engarrafado em: Fevereiro 2013

Comercializado a partir de: Março 2013

Lote: 01VPR/13

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