

Casal de Valle Pradinhos
Established 1913

Proprietor - Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascaranhas
5340-422 Macedo de Cavaleiros
Portugal
Tel. +351.278.421.716 Fax. +351.278.421.416

VALLE PRADINHOS ROSÉ 2013

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 (50%) e Tinta Roriz (Tempranilho) (50%).

Cor: Cereja brilhante.

Aroma: Jovem, com boa 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 2015.

Álcool: 13,40%/vol.

Acidez Total: 5,14 g/l ac.tartárico

pH: 3,32

Açúcares redutores: 2,1g/dm³

Produção (garrafas): 5.768grfs

Engarrafado em: Fevereiro 2014

Comercializado a partir de: Maio 2014

Lote: 01VPR/14

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