

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 2014**

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 2 a 4 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: Salmão 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 2016.

Álcool: 12,49 %/vol.  
Acidez Total: 5,48 g/l ac.tartárico  
pH: 3,21  
Açúcares Totais: 0,8 g/dm<sup>3</sup>  
Dióxido de Enxofre Total: 98 mg/l

Produção (garrafas): 5000

Engarrafado em: 8 de Abril de 2015

Comercializado a partir de: Abril de 2015

Lote: 01VPR/15

