

# 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 ROSÉ 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

Vinificação: Desengace total seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. 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: Lote composto pelas castas Touriga Nacional (75%) e Tinta Roriz (25%).

Cor: Tonalidade salmão com nuances rosa e casca de cebola

Aroma: Aromas a frutos vermelhos maduros, com destaque de groselhas e cerejas maduras. Exuberante, jovem e acima de tudo distinto. Os aromas florais provenientes da casta Touriga Nacional estão presentes, complementando o bouquet aromático que o caracteriza.

Paladar: Evidenciam-se os sabores a fruta vermelhas (morangos, framboesas e groselhas) característica proveniente das castas que o compõe. Elegante em boca, possui um final sedoso e com uma doçura pouco exagerada, tornando-o muito equilibrado.

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

Potencial de envelhecimento: até 2018

Álcool: 12,18 %/vol.  
Acidez Total: 5,24 g/l ac.tartárico  
pH: 3.30  
SO2 Total : 71g/L  
Açúcar Residual : 3.1g/L

Comercializado a partir de: 2016

Nº de Lote: 04VPR/16 Enólogo Responsável: Rui Cunha ([ruiwinedoctor@gmail.com](mailto:ruiwinedoctor@gmail.com))

