

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 2016

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 a frio 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 (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 das notas florais (violetas).

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

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

Potencial de envelhecimento: até 2019.

Álcool: 12,30 %/vol.
Acidez Total: 5,32 g/l ac.tartárico
pH: 3,30
Açúcares Totais: 1,6 g/dm³
Dióxido de Enxofre Total: 75 mg/l

Produção (garrafas): 8.100

Engarrafado em: Julho de 2017

Comercializado a partir de: Julho de 2017

Lote: 02VPR/17

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

