

**Casal de Valle Pradinhos**  
**Established 1913**

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

**VALLE PRADINHOS ROSÉ 2018**

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: Vindima manual por casta. Escolha manual dos cachos. 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 antes do engarrafamento.

Castas: Touriga Nacional (25%) e Tinta Roriz (75%).

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 2021.

Álcool: 12,49 %/vol.

Acidez Total: 5,84 g/l ac.tartárico

pH: 3,27

Açúcares Totais: <0.6 g/dm<sup>3</sup>

Dióxido de Enxofre Total: 93 mg/l

Produção (garrafas): 9.521 Engarrafado em: Março / 2019

Comercializado a partir de: Fim de Março / 2019 Lote: 02VPR/19

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

