

# 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 TINTO 2009

### *Colheita Seleccionada*

- Região: Macedo de Cavaleiros, Trás-os-Montes.
- Solo: Origem xistosa, com teores médios em argila e presença de quartzo.
- Clima: Temperado de características continentais.
- Vindima: Vindima manual por casta, de acordo com o período de maturação.
- Vinificação: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 22 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas: Combinação de diferentes parcelas predominando as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela.
- Cor: Vermelha cereja muito intensa com leves reflexos violáceos.
- Aroma: Intenso e profundo com boa complexidade onde sobressaem os frutos do bosque vermelhos e pretos, muito maduros, bem combinados com ligeiras notas florais que conferem elegância. As especiarias como a baunilha e a pimenta afinam o seu aroma.
- Paladar: Ataque macio. Vinho encorpado com taninos finos e sedosos bem envolvidos pela fruta que conferem uma bela estrutura. Final persistente. Vinho de “terroir”.
- Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados e queijos de ovelha curados.

Potencial de envelhecimento: até 2025

Álcool: 14.20 %/vol.

Acidez Total: 5,49 g/l ac.tartárico

pH: 3,51

Açúcares redutores: 2,2 g/l

SO2 Total: 148 mg/l

Produção (garrafas): 51.915 grfs de (0,75 lts) & 250 grfs de (1,5 lts)

Engarrafado em: Maio de 2012 Comercializado a partir de Agosto 2013 Lote: 03VPT/12

Enólogo Responsável: Rui Cunha ([info@vallepradinhos.pt](mailto:info@vallepradinhos.pt))