

Casal de Valle Pradinhos
Established 1913

Proprietária - 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

VALLE PRADINHOS BRANCO RESERVA 2019

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. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Maceração pelicular exclusivamente na casta Riesling. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba de inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Janeiro. Formação do lote. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Castas: Combinação invulgar entre as castas alsacianas Riesling e Gewürztraminer com a transmontana Malvasia Fina.

Cor: Brilhante e citrina.

Aroma: Muito elegante, conjugando intensidade e complexidade. Sobressaem os aromas florais (pétalas de rosa, flores amarelas) e tropicais (abacaxi, manga, papaia) seguidos dos aromas a frutos citrinos (lima e toranja). Ligeiras notas minerais conferem delicadeza ao conjunto.

Paladar: Seco. Ataque cremoso com uma acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Bom aroma de boca. Final persistente. Perfil muito gastronómico.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14°C. Ótimo como aperitivo. Acompanha pratos de carnes brancas com molhos gordos, peixes grelhados gordos assim como vários pratos de origem indiana e asiática.

Potencial de envelhecimento: até final de 2035

Teor alcoólico: 13,40%vol

Acidez total: 5,70 g/l ac.tartárico

pH: 3,20

Açúcares totais: < 0,6g/l

Anidrido Sulfuroso Total: 77 mg/l

Produção (grf): 14.760 Engarrafado em: Abril/2020

Comercializado a partir de: Junho/2020 ; Nº Lote: 03VPB/20

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

