



Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS BRANCO RESERVA 2021

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 Março. Formação do lote. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

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

Cor: Citrina brilhante.

Aroma: Muito elegante, conjugando intensidade e complexidade. Sobressaem os aromas florais (pétalas de rosa, flores amarelas) e tropicais (abacaxi, manga) 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 °C a 14 °C.

Potencial de envelhecimento: até final de 2038

Teor alcoólico: 14,0 %vol
Acidez total: 6,6 g/l ac.tartárico
pH: 3,01
Açúcares totais: <0,6 g/l
Dióxido de Enxofre Total: 88 mg/l

Produção total: 26.565 gfs de 75cl. Engarrafado em Maio de 2022.

Comercializado a partir de Junho 2022. Lote: 03VPB/22.

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

