

VALLE PRADINHOS BRANCO RESERVA 2022

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) e tropicais (abacaxi, manga) seguidos dos aromas a frutos citrinos (limão 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 2037.

Teor alcoólico: 13,8 %vol
Acidez total: 6,7 g/l ac.tartárico
pH: 3,00
Açúcares totais: <1,1 g/l
Dióxido de Enxofre Total: 89 mg/l

Produção total: 24.574 gfs de 75cl. Engarrafado em Junho de 2023.

Comercializado a partir de Julho 2023. Lote: 03VPRB/23.

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

