

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

VALLE PRADINHOS TINTO GRANDE RESERVA 2011

- 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:** Rigorosa selecção dos cachos. Desengace total, seguido de maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 20 meses.
Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas:** Cabernet Sauvignon (85%) e Touriga Nacional (15%).
- Cor:** Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.
- Aroma:** Vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres vermelhos e pretos, os frutos de árvore vermelhos muito maduros com caroço. Aromas a café e chocolate preto. Um toque a especiarias como a baunilha, o tomilho e a pimenta preta confere elegância ao conjunto.
- Paladar:** Vinho muito encorpado com uma acidez equilibrada que confere elegância. Bons taninos, finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e guloso.
- 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.
Recomendamos a sua decantação.

Potencial de envelhecimento: até 2026

Álcool: 14,00 %/vol.

Acidez Total: 5,90 g/l

pH: 3,46

Açúcares redutores: 2,2 g/l

SO₂ Total: 134 mg/l

Produção: 2.813 garrafas de 750 ml e 70 magnuns.

Engarrafado em: Maio de 2013

Comercializado a partir de: Junho 2014

Nº Lote: 03GRT/13

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