

# 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 “PORTA VELHA” TINTO 2008

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: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias, estagiado em cuba inox até ao seu engarrafamento. Para suavizar os seus taninos o vinho estagiou até ao Verão sobre borras finas. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Lote onde predominam as castas Tinta Roriz, Tinta Amarela e Touriga Nacional.

Cor: Vermelha, com boa intensidade.

Aroma: Jovem, com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres maduros (vermelhos e pretos) e frutos de árvore (cereja madura), além de notas balsâmicas.

Paladar: Vinho encorpado com taninos macios. Final persistente.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 18 °C a 20 °C.

Potencial de envelhecimento: até 2018

Álcool: 14,27 %/vol.  
Acidez Total: 4,71 g/l ac.tartárico  
pH: 3,88  
Açúcares redutores: 1,9 g/l  
SO2 Total: 58 mg/l

Produção (gfs): 19.498 Engarrafado em: Agosto 2009 Comercializado a partir de: Dezembro 2009

Nº de Lote: 03PVT/09

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