

**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 TINTO RESERVA 2016**

- Região:** Macedo de Cavaleiros, Trás-os-Montes.
- Solo:** Origem xistosa, com teores médios em argila e presença de quartzo.
- Clima:** Temperado de características continentais.
- Vindima:** Vindima manual por casta, respeitando o período de maturação.
- Vinificação:** Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 12 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas:** Combinação de diferentes parcelas predominando as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Tinta Amarela.
- Cor:** Vermelha cereja muito intensa com leves reflexos violáceos.
- Aroma:** Intenso e elegante com excelente complexidade. Sobressaem os frutos do bosque vermelhos e pretos, muito maduros, bem combinados com ligeiras notas florais que conferem elegância. As especiarias como a baunilha e as pimentas afinam o seu aroma.
- Paladar:** Ataque muito macio. Vinho encorpado com taninos finos e sedosos bem envolvidos pela fruta que conferem uma boa estrutura. Final persistente. Vinho de “terroir”.
- 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.

Potencial de envelhecimento: até 2030

Álcool: 13,75 %/vol.

Acidez Total: 5,2 g/l ac.tartárico

pH: 3,59

Açúcares totais: 0,6 g/l

SO2 Total: 76 mg/l

Produção (garrafas): 62.101 grfs de (0,75 lts) & 613 grfs de (1,5 lts)

Engarrafado em: Novembro de 2017 Comercializado a partir de: Março de 2018

Lote: 10VPT/17

Enólogo Responsável: Rui Cunha ([info@vallepradinhos.pt](mailto:info@vallepradinhos.pt))

