

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 2018

- 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 16 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas:** Combinação de diferentes parcelas predominando as castas Touriga Nacional 15%, Cabernet Sauvignon 50%, Tinta Amarela 20% e Tinta Roriz 15%.
- 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 idealmente em copo tipo "bordéus".  
Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados, caça de penas e queijos de ovelha curados.

**Potencial de envelhecimento:** até 2033

**Álcool:** 14.51 %/vol.

**Acidez Total:** 5.1 g/l ac.tartárico

**pH:** 3.55

**Açúcares totais:** 0.7 g/l

**SO2 Total:** 61 mg/l

**Produção (garrafas):** 62.200 grfs de 0,75l & 524 grfs de 1,5l.

**Engarrafado em:** Março de 2020. Comercializado a partir de Agosto de 2020

Lote: 02VPTR/20

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

