

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS TINTO RESERVA 2020

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. Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho francês e americano durante 14 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: T.Nacional 20%, C.Sauvignon 40%, C.Franc 5%, T.Amarela 20% e T.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, 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.

Potencial de envelhecimento: até 2040

Teor Alcoólico: 14,70 %/vol.

Acidez Total: 5,5 g/l ac.tartárico

pH: 3,57

Açúcares Totais: 0,60 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 51 mg/l

Produção total: 44 231 garrafas de 75cl.

Engarrafado em Fevereiro de 2022. Comercializado a partir de Julho 2022.

Lote: 01VPRT/22

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

