

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS TINTO RESERVA 2021

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, C.Sauvignon, C.Franc, T.Amarela, A.Boushet e T.Roriz.

Cor: Vermelha intensa com leves reflexos violáceos.

Aroma: Intenso e elegante. Sobressaem os frutos do bosque vermelhos e pretos, bem combinados com ligeiras notas florais e de especiarias que conferem complexidade.

Paladar: Vinho encorpado com taninos finos e sedosos bem envolvidos pela fruta. Final persistente. Vinho de “terroir”.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C idealmente em copo tipo “bordéus”.

Potencial de envelhecimento: até 2042

Teor Alcoólico: 14,0 %/vol.

Acidez Total: 5,9 g/l ac.tartárico

pH: 3,50

Açúcares Totais: 0,60 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 55 mg/l

Produção total: 140.858 Grf 0,75 L, 500 Grf Magnum 1,5 L, 112 Double Magnum 3L,
84 Grf Magnum 5 L

Engarrafado em Novembro de 2022. Comercializado a partir de Dezembro 2022.

Lote: 08VPTR/22.

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

