



Casal de Valle Pradinhos
Established 1913

Proprietária - Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas
5340-422 Macedo de Cavaleiros
Portugal
Tel. +351.278.421.716 Fax. +351.278.421.416

VALLE PRADINHOS ROSÉ 2019

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. Escolha manual dos cachos. Desengace total seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. Ligeira maceração pelicular a frio da casta Touriga Nacional. Clarificação estática. Fermentação a baixa temperatura em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Janeiro. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Castas: Touriga Nacional (30%) e Tinta Roriz (70%).

Cor: Salmão brilhante.

Aroma: Jovem e intenso. Sobressaem os frutos vermelhos silvestres (morango e framboesa) e os frutos de árvore (cereja), além das notas florais (violetas).

Paladar: Seco, macio e cremoso. Apresenta uma acidez refrescante e final persistente e elegante.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10 °C a 12 °C.

Potencial de envelhecimento: até 2022.

Álcool: 12,40 %/vol.
Acidez Total: 6,00 g/l ac.tartárico
pH: 3,27
Açúcares Totais: 2,5 g/l
Dióxido de Enxofre Total: 53 mg/l

Produção (garrafas): 11.562 Engarrafado em: Março / 2020

Comercializado a partir de: Abril de 2020 Lote: 01VPR/20

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

