

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS ROSÉ 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. 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.

Castas: Touriga Nacional (35%) e Tinta Roriz (65%).

Cor: Rosa brilhante.

Aroma: Jovem, com boa intensidade. Sobressaem os frutos vermelhos silvestres muito frescos, frutos de árvore e notas florais.

Paladar: Seco, ataque muito macio e cremoso. Apresenta uma acidez crocante e um final persistente e muito elegante.

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

Potencial de envelhecimento: até 2022.

Teor Alcoólico: 12,40 %/vol.

Acidez Total: 5,90 g/l ac.tartárico

pH: 3,05

Açúcares Totais: 1,8 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 50 mg/l

Produção total: 16 632 gfs de 75cl. Engarrafado em Fevereiro de 2021

Comercializado a partir de Março de 2021. Lote: 01VPR/21.

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

