Casal de Valle Pradinhos

Established 1913

Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

5340-422 Macedo de Cavaleiros, Portugal

GPS; 41º33'25.82"N 7º00'15.77"W

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS BRANCO 2009

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. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Maceração pelicular na casta Riesling. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Fevereiro. Formação do lote. Ligeira filtração e estabilização pelo frio antes do engarrafamento.

Castas: Combinação invulgar entre as castas alsacianas Riesling e Gewürztraminer com a transmontana Malvasia Fina.

Cor: Brilhante e citrina.

Aroma: Atraente, com excelente intensidade e complexidade lembrando aromas florais (pétalas de rosa), frutos citrinos (lima e toranja), frutos tropicais maduros (ananás, melão/meloa e lichias). Ligeiras notas minerais conferem delicadeza ao conjunto.

Paladar: Seco, com acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Cremoso, boa estrutura, bom aroma de boca a fruta madura (melão, pêra, alperce) e aromas florais. Final persistente. Vinho com personalidade.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 12-14ºC. Óptimo como aperitivo. Acompanha pratos de carnes brancas com molhos gordos e peixes grelhados gordos.

Potencial de envelhecimento:	até final de 2011
Teor alcoólico:	13,80 % vol
Acidez total:	4,92 g/l ac.tartárico
pH:	3,26
Açúcares redutores:	3,2 g/l
SO_2 Total:	80 mg/l
Nº Lote:	01VPB/10

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