

Casal de Valle Pradinhos

Established 1913

Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas

5340-422 Macedo de Cavaleiros, Portugal

GPS: 41°33'25.82"N 7°00'15.77"W

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS TINTO RESERVA 2006

- 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: Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho durante 16 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.
- Castas: Predomina a casta Cabernet Sauvignon.
- Cor: Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.
- Aroma: Vigoroso com boa intensidade e complexidade onde sobressaem os frutos silvestres vermelhos e pretos muito maduros acompanhados por ligeiras notas florais. Um toque a especiarias como a baunilha e pimenta preta conferem elegância ao conjunto.
- Paladar: Vinho encorpado com bons taninos finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e guloso.
- Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 16 °C a 18 °C. Acompanha bem pratos de carnes vermelhas bem condimentados e queijos de ovelha curados.
Recomendamos a sua decantação nos primeiros anos de vida.

Potencial de envelhecimento: até 2034

Álcool: 14,65 %/vol.

Acidez Total: 5,64 g/l

pH: 3,57

Açúcares redutores: 2,4 g/l

SO₂ Total: 137 mg/l

Produção (garrafas): 3991 Engarrafado em: Agosto de 2008 Comercializado a partir de: Fevereiro 2010

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