Casal de Valle Pradinhos
Estabelecido em 1913
5340-422 Macedo de Cavaleiros
Portugal
www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS ROSÉ 2022

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 (33%) e Tinta Roriz (67%).

Cor: Salmão claro brilhante.
Aroma: Jovem, com boa intensidade. Sobressaem os frutos vermelhos silvestres muito frescos, frutos de árvore de caroço e notas florais. Nuances minerais.
Paladar: Seco, ataque muito macio e cremoso. Apresenta uma acidez crocante e um final persistente e muito elegante onde sobressem os frutos vermelhos frescos.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10 ºC a 12 ºC.
Potencial de envelhecimento: até 2025.

Teor Alcoólico:	12,60 %/vol.
Acidez Total:	6,80 g/l ac.tartárico
pH:	2,92
Açúcares Totais:	0,6 g/l
Dióxido de Enxofre Total:	69 mg/l

Produção total: 19.887 gfs de 75cl. Engarrafado em Fevereiro de 2023.
Comercializado a partir de Março de 2023. Lote: 01VPR/23.

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