

VALLE PRADINHOS GRANDE RESERVA TINTO 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. Rigorosa selecção manual dos cachos. Desengace total, seguido de maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo moderado da temperatura e suaves remontagens manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho francês de 225l durante 18 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Cabernet Sauvignon (25%) e Touriga Nacional (75%).

Cor: Vermelha muito intensa com reflexos violáceos.

Aroma: Ainda muito jovem mas já a mostrar a sua “raça” e complexidade a deixar vislumbrar o que será o seu promissor futuro. Belíssimo conjunto entre frutos pretos maduros (amora, mirtilo), notas arbustivas (esteva, rosmaninho), especiarias (pimenta preta e cravinho).

Paladar: Ataque sedoso, corpo muito elegante e anormalmente fresco para a sua bela estrutura. Bons taninos, finos e macios bem envolvidos pela fruta. Final persistente, amplo e muito longo.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 15 °C a 17 °C preferencialmente em copos tipo “Bordéus”. Recomendamos a sua decantação.

Potencial de envelhecimento: Até 2045.

Teor Alcoólico: 15,00 %/vol.

Acidez Total: 6,00 g/l

pH: 3,44

Açúcares Totais: <0,6 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 84 mg/l

Produção total: 8.698 gfs de 75cl. Engarrafado em Agosto de 2022.

Comercializado a partir de Setembro de 2025. Lote: 05VPGRT/22.

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

