

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS ROSÉ 2025

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. Ligeiríssima 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 Fevereiro 2026.

Castas: Touriga Nacional (38%) e Tinta Roriz (62%).

Cor: Salmão claro brilhante.

Aroma: Jovem, com excelente intensidade. Sobressaem os frutos vermelhos silvestres muito frescos e sugestões florais. Ligeiras nuances minerais.

Paladar: Seco, ataque cremoso. Apresenta uma acidez crocante e um final persistente. Aroma de boca elegante onde sobressaem novamente os frutos vermelhos frescos. Um rosé cheio de personalidade.

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

Potencial de envelhecimento: até 2028.

Teor Alcoólico: 12,90 %/vol.

Acidez Total: 5,90 g/l ac.tartárico

pH: 3,23

Açúcares Totais: 2,00 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 95 mg/l

Produção total: 12.267 gfs de 75cl. Engarrafado em Abril de 2026.

Comercializado a partir de Maio de 2026. Lote: 01VPR/26.

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

