

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS TINTO RESERVA 2023

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. Desengace total, fermentação com controlo moderado da temperatura e remontagens diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em carvalho francês e americano durante 16 meses. Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: T.Nacional, C.Sauvignon, C.Franc, T.Amarela, A.Boushet, T.Roriz e T.Francesa.

Cor: Vermelha intensa com leves reflexos violáceos.

Aroma: Intenso e elegante. Sobressaem os frutos do bosque vermelhos e pretos, bem combinados com ligeiras notas florais e de especiarias que conferem complexidade.

Paladar: Vinho encorpado com taninos finos e sedosos bem envolvidos pela fruta. Final persistente. Vinho de “terroir”.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 15 °C a 17 °C idealmente em copo tipo “bordéus”.

Potencial de envelhecimento: até 2045

Teor Alcoólico: 13,6 %/vol.

Acidez Total: 5,3 g/l ac.tartárico

pH: 3,52

Açúcares Totais: 0,61 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 71 mg/l

Produção total: 117.175 garrafas de 750ml, 3.778 garrafas de 1.500ml,
447 garrafas de 3.000ml e 83 garrafas de 5.000ml.

Engarrafado em Maio/2025. Comercializado a partir de Dezembro/2025.

Lote: 02VPRT/25.

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

