

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

VALLE PRADINHOS T.NACIONAL RESERVA 2019

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 novas de 500 litros durante 16 meses.

Vinho não filtrado nem estabilizado pelo frio. Pode criar depósito.

Castas: Touriga Nacional.

Cor: Vermelha concentrada com reflexos violáceos.

Aroma: Intenso, mostrando o seu lado frutado, floral, especiado e com um ligeiro mentolado a contribuir para a sua leveza aromática.

Paladar: Na boca, apresenta-se muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e de estrutura sólida, composta por taninos frescos de textura fina. Um vinho cativante que termina em perfeito equilíbrio, com agradáveis sensações de frescura e muito persistente.

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 2040.

Teor Alcoólico: 14,2 %/vol.

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,69

Açúcares Totais: <0,6 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 50 mg/l

Produção total: 7.240 gfs de 75cl.

Engarrafado em Julho de 2021. Comercializado a partir de Setembro de 2022.

Lote: 06VPTN/21.

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

