

Casal de Valle Pradinhos

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

VALLE PRADINHOS GRANDE RESERVA BRANCO 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 pelicular. Suave prensagem. Decantação estática seguida de fermentação e estágio em cascos de carvalho até Abril de 2022.
- Castas:** Riesling e Sauvignon Blanc.
- Cor:** Palha intensa com ligeiríssimos reflexos esverdeados.
- Aroma:** Aroma vivo, intenso, revelando já alguma profundidade. Sobressaem os frutos cítricos maduros, ligeiro tropical fresco, flores amarelas e brancas e uma nuance a um aroma apetroado. Belíssimo conjunto suportado por suaves notas provenientes do estágio em barricas. Mineral.
- Paladar:** Ataque seco e ao mesmo tempo sedoso. Acidez muito equilibrada e que se prolonga até ao final. Textura densa e ao mesmo tempo elegante. Explosão cítrica e floral. Final persistente e muito longo suportado pelas sensações de barrica. Muito coerente.
- Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 14°C a 16°C preferencialmente em copos tipo “Borgonha”.

Potencial de envelhecimento: Até 2043.

Teor Alcoólico: 14,20 %/vol.
Acidez Total: 8,11 g/l
pH: 2,98
Açúcares Totais: 0,8 g/l
Dióxido de Enxofre Total: 86 mg/l

Produção total: 2.808 gfs de 75cl.

Engarrafado em Junho de 2022. Comercializado a partir de Outubro de 2023.

Lote: 04VPGRB/22.

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

