

## Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

[www.vallepradinhos.pt](http://www.vallepradinhos.pt)

### VALLE PRADINHOS TINTA GORDA RESERVA 2023

Casta típica do planalto Mirandês, oriunda de duas parcelas, uma plantada em solo de xisto e outra em solo granítico, conduzidas em vaso e com uma idade aproximada de 60 anos (consideradas vinhas velhas segundo o OIV-VITI 703-2024) e plantadas a uma cota entre os 500m e 550m.

Acredita-se que a casta Tinta Gorda seja uma sobrevivente da época anterior à filoxera, cuja conservação foi possível devido ao isolamento geográfico da sua área de origem e à elevada produtividade da casta, o que levou aos viticultores a preferirem o seu cultivo. É uma uva tinta de película fina. Resistente às geadas devido à sua brotação tardia, sensível a doenças fúngicas, sendo no entanto sensível à botrytis. É frequentemente comparado ao Pinot Noir.

Segundo um estudo de DNA realizado em 2020, trata-se presumivelmente de um cruzamento natural entre Cayetana Blanca x Alfrocheiro.

Os cachos desta variedade caracterizam-se por serem muito compactos e pesados, os pecíolos são bastante curtos, os bagos são grandes, elípticos, com epiderme preto-azulada, com polpa incolor. A folha é pentagonal com cinco lóbulos, a face inferior com pilosidade média, sendo o pecíolo mais curto que a nervura principal. O ramo é castanho escuro e as gavinhas distribuem-se descontinuamente sobre ele.

**Vinificação:** Vindima manual. Rigorosa selecção manual dos cachos. Desengace total, ligeiro esmagamento dos bagos seguido de maceração pré-fermentativa. Fermentação em pequenos contentores abertos com controlo moderado da temperatura e suaves “pigéages” manuais diárias. Longa maceração pós-fermentativa. Estagiado em barricas de carvalho francês de 500l durante 10 meses.

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

**Castas:** Tinta Gorda aka Tinta Negradeo, Juan Garcia (Espanhã, região das Arribes del Duero).

**Cor:** Vermelha rubi aberta.

**Aroma:** Elegante, complexo e muito delicado. Destacam-se as bagas vermelhas e pretas frescas silvestres as ervas aromáticas e as especiarias.

**Paladar:** Vinho com uma acidez equilibrada que confere elegância. Taninos finos, sedosos e muito leves, bem envolvidos pela fruta que tornam este vinho com um final muito persistente e equilibrado.

**Consumo:** Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 15 °C a 16 °C. Recomendamos a sua decantação e serviço em copo tipo borgonha.

**Potencial de envelhecimento:** até, pelos menos, 2033

**Teor Alcoólico:** 12,60 %/vol.

**Acidez Total:** 5,60 g/l

**pH:** 3,54

**Açúcares totais:** <0,6 g/l

**Dióxido de Enxofre Total:** 83 mg/l

**Produção total:** 6.552 gfs de 75cl. Engarrafado em Dezembro de 2024.

**Comercializado a partir de Maio de 2025. Lote:** L03VPTG/24.

**Enólogo Responsável:** Rui Cunha ([ruiwinedoctor@gmail.com](mailto:ruiwinedoctor@gmail.com))

