

## Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

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

### VALLE PRADINHOS TINTO RESERVA 2022

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 e T.Roriz.

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 16 °C a 18 °C idealmente em copo tipo “bordéus”.

Potencial de envelhecimento: até 2042

Teor Alcoólico: 13,1 %/vol.

Acidez Total: 5,3 g/l ac.tartárico

pH: 3,55

Açúcares Totais: 0,60 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 69 mg/l

Produção total: 133.549 garrafas de 750ml, 2.199 garrafas de 1.500ml,  
e 224 garrafas de 3.000ml.

Engarrafado em Fevereiro de 2024. Comercializado a partir de Outubro de 2024.

Lote: L01VPRT/24.

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

