

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS BRANCO RESERVA 2024

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. Escolha manual dos cachos. Ligeiro esmagamento dos bagos seguido de suave prensagem. Maceração pelicular exclusivamente na casta Riesling. Clarificação estática, fermentação com temperatura controlada em cuba de inox seguida de estágio sobre borras finas até finais de Abril. Formação do lote. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

Castas: Combinação invulgar entre as castas alsacianas Riesling e Gewürztraminer com a transmontana Malvasia Fina.

Cor: Citrina brilhante.

Aroma: Muito aromático, revelando já uma complexidade e profundidade. Sobressaem os aromas florais, tropicais seguidos de aromas a frutos citrinos maduros.

Paladar: Seco. Ataque cremoso com uma acidez crocante e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Excelente aroma de boca. Final persistente. Perfil muito gastronómico.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10 °C a 12 °C.

Potencial de envelhecimento: até final de 2039.

Teor alcoólico:	14,0 %vol
Acidez total:	6,9 g/l ac.tartárico
pH:	3,14
Açúcares totais:	2,40 g/l
Dióxido de Enxofre Total:	92 mg/l
Valor energético:	344kJ/100ml; 82kcal/100ml

Produção total: 22.822 gfs de 75cl. Engarrafado em Junho de 2025.

Comercializado a partir de Setembro 2025. Lote: 03VPRB/25.

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

