

Casal de Valle Pradinhos

Estabelecido em 1913

5340-422 Macedo de Cavaleiros

Portugal

www.vallepradinhos.pt

VALLE PRADINHOS ROSÉ 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. Desengace total seguido de ligeiro esmagamento dos bagos. Ligeiríssima maceração pelicular a frio da casta Touriga Nacional. Clarificação estática. Fermentação a baixa temperatura em cuba inox, seguida de estágio sobre borras finas até finais de Janeiro.

Castas: Touriga Nacional (40%) e Tinta Roriz (60%).

Cor: Salmão claro brilhante.

Aroma: Jovem, com muito boa intensidade. Sobressaem os frutos vermelhos silvestres muito frescos e sugestões florais. Nuances minerais.

Paladar: Seco, ataque muito macio e com cremosidade. Apresenta uma acidez crocante e um final persistente. Aroma de boca elegante onde sobressaem os frutos vermelhos frescos.

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

Potencial de envelhecimento: até 2028.

Teor Alcoólico: 12,80 %/vol.

Acidez Total: 6,00 g/l ac.tartárico

pH: 3,21

Açúcares Totais: <0,6 g/l

Dióxido de Enxofre Total: 69 mg/l

Produção total: 24.454 gfs de 75cl. Engarrafado em Fevereiro de 2025.

Comercializado a partir de Abril de 2025. Lote: 01VPR/25.

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

