



## ***Vallado Prima Douro Branco 2017***

O “**Vallado Prima**” difere dos clássicos Moscatéis por ser seco. Este vinho provém de três parcelas: uma parcela de vinhas velhas com mais de 50 anos, e as restantes duas com cerca de 15 anos.

**Aroma:** Muito subtil, onde predominam características florais a rosas e hortelã-pimenta.

**Sabor:** Delicado, onde se evidenciam sabores florais e com um final muito fresco.

**Vinificação:** As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

**Castas:** 100% Moscatel Galego

**Estágio:** O vinho estagiou durante 3 meses em cubas de aço inoxidável.

**Data de Engarrafamento:** Dezembro de 2017

**Número de Garrafas:** 30.000 gfas de 75cl  
1.000 gfas de 150cl

**Grau:** 13%

**Acidez Total:** 6,9 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual:** < 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,17

**Enólogos:** Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

