



Vallado
Douro Branco 2017

Aroma: Floral e fruta bem madura com algumas notas de melão.

Sabor: Vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

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

Castas: 40% Rabigato, 25% Códèga, 15% Viosinho, 10% Gouveio (Verdelho) e 10% Arinto.

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

Data de Engarrafamento: Dezembro 2017

Número de Garrafas: 130.000 gfas de 75cl
10.000 gfas de 37,5cl
1.000 gfas de 150cl

Grau: 12.5%

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,42

Enólogos: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telefone: +351 254 323147 | Fax: +351 254 324326 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com