



Vallado **Douro Tinto 2016**

Aroma: Concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta.

Sabor: Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade e uma pequena parte em lagares. O mosto fermentou durante cerca de uma semana a 23º - 25º C, com remontagem automática programada.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão.

Estágio: Cerca de 75% do vinho estagiou durante 15 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225 lt de carvalho Francês de 3º e 4º ano.

Data de Engarrafamento: Janeiro de 2018

Número de Garrafas: 250.000 gfas 75cl
3.500 gfas 150cl

Grau: 13.5º

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,68



Enólogo: 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