EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

# *Vallado Três Melros*
# *Douro Tinto 2016*

Na Quinta do Vallado coabitam três tipos de Melro - o Melro-preto (*Turdus Merula*), e as espécies protegidas Melro d´Água (*Cinclus Cinclus*) e Melro-Azul (*Monticola Solitarius*) - que serviram de inspiração para o nome e rótulo deste vinho.

**Aroma:** Concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho e frutos vermelhos.

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

**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, Sousão e Vinhas Velhas.

**Estágio:** Cerca de 45% do vinho estagiou durante 16 meses em barricas de 225 litros de carvalho Francês; o restante vinho estagiou durante o mesmo período em cubas de aço inox.

**Data de Engarrafamento:** Setembro de 2018

**Número de Garrafas:** 25 000 gfas 75cl
6 000 gfas 37,5 cl

**Grau:** 13.5º
**Acidez Total:** 5,2 g/dm³
**Açúcar Residual:** < 0,6 g/dm³
**pH:** 3,66

**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