



Vallado Reserva Douro Branco 2017

Aroma: Mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira.

Sabor: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo e fresco.

Vinificação: Vindima manual e fermentação em barricas de 500 litros de carvalho francês.

Castas: Gouveio (48%), Arinto (24%) e Rabigato (28%).

Estágio: Estagiou durante 7 meses, em barricas de 500lt de Carvalhos Francês, sofrendo periodicamente a operação de batonnage.

Data de Engarrafamento: Maio 2018

Número de garrafas: 12500 gfs 75cl
300 gfs 150cl

Grau: 13,0º

Acidez Total: 5,8 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,24

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