



## Vallado Vinha da Coroa *Douro Tinto 2016*

**Aroma:** Frutos vermelhos, bosque e um toque de tosta proveniente da barrica onde estagiou.

**Sabor:** Vinho muito fresco, especiado, com um final muito longo com sabor a frutos vermelhos, completado por um toque vegetal agradável.

**Vinificação:** As uvas foram vidimadas manualmente e fermentaram durante 14 dias em cubas de aço inox, 50% com engaço, e sem qualquer esmagamento.

**Castas:** Provém de uma vinha velha com cerca de 100 anos, com uma mistura de 34 castas. A Vinha da Coroa encontra-se no topo mais alto da Quinta do Vallado, como uma coroa sobre as vinhas.

**Estágio:** Após uma fermentação de 14 dias com muito pouca extracção, as uvas estagiaram aproximadamente 18 meses em barricas de carvalho Francês de 2º ano e 3º ano.

**Data de Engarrafamento:** Junho de 2018

**Número de Garrafas:** 4 400 garrafas de 75cl

**Teor Alcoólico:** 13,0%

**Acidez Total:** 4,9 g/dm<sup>3</sup>

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

**pH:** 3,71



**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