

QUINTA DO VALLADO RESERVA FIELD BLEND

**Aroma:**

Muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, fruto de figo e amora, tabaco.

Sabor:

Muito encorpado, carnudo com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.

Vinificação:

As uvas provenientes de vinhas velhas (65%) foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável com temperatura e remontagem controlada; as uvas provenientes de vinhas novas (Touriga Nacional) foram pisadas em lagares. As massas foram prensadas numa prensa vertical (Titan).

Castas:

Vinhas Velhas com mais de 70 anos (65%) - Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e outras
 Vinhas Novas com 10/15 anos - Touriga Nacional (35%)

Estágio:

Depois da fermentação malolática, todos os vinhos foram trasfegados para meias pipas de carvalho onde permaneceram cerca de 17 meses.

Enólogo:

Francisco Olazabal

Prémios / Referências :

- "Wine Spectator" - January 2011 - 94 pts
- "Robert Parker" - December 2010 - 93 pts
- "Wine Spectator" - December 2009 - 96 pts
- "Wine Spectator" - December 2005 - 27th on the TOP 100 Wines of the World
- "Wine & Spirits" - April 2010 - 96 pts
- "International Wine Challenge" - Douro Trophy / Gold Medal in 2005 and 2006

PROVA DA SAFRA 2008.

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.