



Vallado
Douro Tinto 2012

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

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

Vinificação: Cerca de 80% das uvas provêm de vinhas com cerca de 25 anos de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão e as restantes 20% de vinhas velhas com cerca de 70 anos. As uvas foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade e uma pequena parte em lagares e foram totalmente desengaçadas.

O mosto fermentou cerca de uma semana a 25º-27ºC com remontagem automática programada.

Castas: Touriga Franca (25%), Touriga Nacional (25%), Tinta Roriz (15%), Sousão (5%), outras (10%) e Vinhas Velhas (20%).

Estágio: Cerca de 70% do vinho estagiou durante 16 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 2014

Número de Garrafas: 228.000 gfas 75cl

700 gfas 150cl

Grau: 13.5º

Enólogo: Francisco Olazabal



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telephone: +351 254 323147 | Fax: +351 254 324326 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com

Safra 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.