

<http://www.winebrasil.com.br/quadrifolia-by-vallado-tinto>



QUADRIFOLIA BY VALLADO TINTO 2015

Vinho português com aroma floral e fruta bem madura encontramos também notas de melão, paladar mineral e fresco, equilibrado e persistente com notas cítricas.

Vinificação: As uvas, provenientes de vinhas com cerca de 20 anos, foram vinificadas em cubas de aço inox de 10.000 kg de capacidade durante uma semana, com temperatura controlada entre 25º-27ºC com remontagem e delastage automática programada.

Estágio: durante 12 meses em cubas de inox.

Aromas: Frutas vermelhas como amoras, cerejas, framboesas e groselhas.

Paladar: Jovem e frutado. Corpo médio com taninos macios e redondos.

Tipo de Vinho	Tinto
Tipo Gustativo	Seco
País	Portugal
Produtor Vinhos	Quinta do Vallado
Região	Douro
Safra	2015
Cor do Vinho	Vermelho Rubi
Volume	750ml
Uvas	Tinta Roriz, Touriga Franca
Pontuação	Não
Temperatura de Serviço	14°C a 19°C
Tempo de Guarda	até 5 anos
Graduação Alcoólica	13,5%
Harmonização	Massas, Queijos

Quinta do Vallado

A Quinta do Vallado, construída em 1716, é uma das Quintas mais antigas e famosas do Vale do Douro. Pertenceu à lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira e mantém-se até hoje na posse dos seus descendentes. Situa-se nas margens do Rio Corgo, um afluente do Rio Douro, mesmo junto à foz, perto da localidade de Peso da Régua.

Durante cerca de 200 anos a Quinta do Vallado teve como principal actividade a produção de vinhos do Porto, comercializados posteriormente pela Casa Ferreira (que pertencia à Família).

Depois de Dona Antónia Adelaide Ferreira, foram o seu bisneto - Jorge Viterbo Ferreira, e trisneto - Jorge Cabral Ferreira, os responsáveis pelo grande desenvolvimento e crescimento da Quinta.

Com a tradição secular de vender a sua produção à casa Ferreira, foi em 1993, já sob a direcção de Guilherme Álvares Ribeiro e sua mulher Maria Antónia Ferreira, que a empresa decidiu alargar a sua actividade à produção, engarrafamento e comercialização de vinhos com marca própria.

Foi nesse mesmo ano, e sob a orientação do Prof. Nuno Magalhães, que se iniciou uma profunda reestruturação das vinhas, tendo como objectivos primordiais a produção de

castas de grande qualidade, e a utilização de sistemas de plantação e condução que permitissem um melhor desenvolvimento vegetativo.

As novas vinhas foram plantadas em áreas claramente definidas, rompendo com a tradição de misturar diferentes castas na mesma parcela. Com a homogeneização dos tempos de tratamento, maturação e apanha, a melhoria da eficácia dos processos é evidente, traduzindo-se numa produção de qualidade muito mais constante e controlável, e economicamente mais eficaz.

Outro factor determinante nos novos métodos é a análise geral à produção, que permite a eliminação, em verde, dos cachos considerados excedentes de algumas castas, contribuindo para o enriquecimento da qualidade da restante produção.

Hoje, com 50 ha de vinha com idade entre 11 a 18 anos, compensada por 20 ha das melhores parcelas de vinha com mais de 80 anos, a Quinta do Vallado e os seus responsáveis, João Ferreira Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira (responsável pela gestão agrícola) e Francisco Olazabal (enólogo), todos tetranetos de Dona Antónia, alcançaram já um patamar muito elevado, reconhecido por várias instâncias nacionais e internacionais.

A nova adega e cave de barricas, cuja construção se iniciou em 2008, e com conclusão no fim de 2009, alia a mais avançada tecnologia com uma arquitectura de grande qualidade, o que a torna num dos lugares a visitar, no Vale do Douro.