

**Vallado**  
**Douro Branco 2017**

**Aroma:** Floral e fruta bem madura com algumas notas de melão.

**Sabor:** Vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

**Vinificação:** As uvas, maioritariamente provenientes de vinhas novas e vindimadas manualmente, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

**Castas:** 40% Rabigato, 25% Códega, 15% Viosinho, 10% Gouveio (Verdelho) e 10% Arinto.

**Estágio:** O vinho estagiou durante 3 meses em cubas de aço inoxidável.

**Data de Engarrafamento:** Dezembro 2017

**Número de Garrafas:** 130.000 gfas de 75cl  
10.000 gfas de 37,5cl  
1.000 gfas de 150cl

**Grau:** 12.5%

**Acidez Total:** 5,0 g/dm<sup>3</sup>

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

**pH:** 3,42

**Enólogos:** 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

*Safra 2017. Jantar 07/11/2018. Pantucci Trattoria.*