

Quinta do Vallado
Reserva Douro Branco 2016

Aroma: Mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira.

Sabor: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo e fresco.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 litros de várias florestas de carvalho francês: Allier, Vosges e Nevers.

Castas: Gouveio (60%), Arinto (24%) e Rabigato (16%).

Estágio: Estagiou durante 7 meses, em barricas de 500lt de Carvalhos Francês (33% barricas novas e o restante em barricas de 2º e 3º ano), sofrendo periodicamente a operação de batonnage.

Data de Engarrafamento: Maio 2017

Número de garrafas: 11350 gfs 75cl
300 gfs 150cl

Grau: 12,5º

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

Safra 2016. Jantar 07/11/2018. Pantucci Trattoria.