

Quinta do Vallado
Touriga Nacional Douro Tinto 2014

Aroma: Típico de Touriga madura, bergamota, frutos silvestres, com nuances florais (violeta) e de especiarias.

Sabor: Elegante, com muita fruta e taninos envolventes. Final de boca longo e muito fresco.

Vinificação: Cada parcela foi vindimada manualmente e vinificada separadamente em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada e remontagem programada.

Castas: 100% Touriga Nacional

Estágio: Depois da fermentação malolática, todos os vinhos foram trasfegados para barricas de carvalho Francês onde permaneceram durante 16 meses. Das barricas utilizadas 30% eram novas e 70% de 2º ou 3º ano.

Data de Engarrafamento: Maio de 2016

Número de Garrafas: 37.000 garrafas 75cl
700 garrafas 150cl

Grau: 14,5º

Acidez Total: 4,8 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,66

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 2013. Jantar 07/11/2018. Pantucci Trattoria.