



### ***Vallado Touriga Nacional Douro Tinto 2016***

**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 225 Lts de carvalho Francês onde permaneceram durante 16 meses. Das barricas utilizadas 50% eram novas e as restantes de 2º ou 3º ano.

**Data de Engarrafamento:** Junho 2018

**Número de Garrafas:** 28300 garrafas 75cl  
600 garrafas 150cl

**Grau:** 14º

**Acidez Total:** 5,8 g/dm<sup>3</sup>

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

**pH:** 3,61

**Enólogo:** Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



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

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