



Quinta do Vallado
Reserva Field Blend 2014

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, fruto de figo, amora e tabaco.

Sabor: Muito encorpado, carnudo com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.

Vinificação: Vindimadas manualmente, parte das uvas foram submetidas ao processo tradicional de pisa em lagar, enquanto as restantes foram vinificadas em cubas de aço inoxidável de cinco toneladas, com temperatura controlada e remontagem robótica.

Castas: Vinhas Velhas com mais de 100 anos: 45 castas com predominância da Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Estágio: Depois da fermentação malolática, todos os vinhos foram trasfegados para meias pipas de carvalho Francês onde permaneceram durante 18 meses. 60% barricas novas e 40% barricas usadas.

Data de Engarrafamento: Junho 2016

Número de Garrafas: 34.000 garrafas 75cl
700 garrafas 150cl

Grau: 13.5º

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,64

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



Safra 2014. 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