

<http://www.quintadovallado.com/vinhos/?title=vinhos&tipo=catalogo&idioma=pt>

VALLADO TINTO

TINTO



PARTILHAR

Aroma:

Concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta..

Sabor:

Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

Vinificação:

Cerca de 80% das uvas provêm de vinhas com cerca de 25 anos de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão e os restantes 20% de vinhas velhas com cerca de 70 anos. As uvas foram vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade e uma pequena parte em lagares. Foram totalmente desengaçadas.

O mosto fermentou cerca de uma semana a 25°-27°C com remontagem automática programada.

Castas:

Touriga Franca (25%), Touriga Nacional (25%), Tinta Roriz (25%), Sousão (5%) e Vinhas Velhas (20%).

Estágio:

Cerca de 70% do vinho estagiou durante 16 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225 lt de carvalho Francês de 3° e 4° ano.

Grau:

13.5°

Enólogo:

Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

Safra 2016. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.