



Vallado
Douro Tinto 2017

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

Sabor: Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade e uma pequena parte em lagares. O mosto fermentou durante cerca de uma semana a 23º - 25º C, com remontagem automática programada.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão.

Estágio: Cerca de 75% do vinho estagiou durante 12 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225 lt de carvalho Francês de 3º e 4º ano.

Data de Engarrafamento: Novembro de 2018

Número de Garrafas: 200.000 gfas 75cl
3.500 gfas 150cl

Grau: 14º

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,75

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



Safra 2017. Jantar Português em 19/06/2019.

QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua