



Quinta do Vallado
Porto 10 Anos Branco (50cl)

Aroma: Muito intenso e complexo, apresenta notas frescas de casca de laranja cristalizada e ainda alguns aromas florais.

Sabor: É um vinho muito redondo e macio no paladar, com uma grande complexidade de sabores onde predominam as notas cítricas; Tem um final muito longo e fresco.

Castas: Este vinho provém de vinhas com cerca de 25 anos de idade da Quinta do Vallado, onde predominam as castas Arinto, Gouveio, Moscatel e Rabigato.

Estágio: Em média este vinho estagiou 10 anos , sendo uma parte em cascos de 600 L e a restante em cubas Inox.

Temperatura de consumo: 12 a 14°C

Grau: 19,5º

BÉ: 3,0º

PH: 3,61

Acidez Total: 4,1 g/dm³

Açúcar Residual: 97 g/dm³

Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal



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