



Vallado Baga Douro Tinto 2023

Aroma: Muito complexo, onde predominam frutos silvestres e aromas de bosque com um toque a tostado da madeira onde estagiou.

Sabor: Muito suave e redondo, com sabor a frutos silvestres. O final é muito fresco com um ligeiro toque vegetal.

Vinificação: As uvas são 100% de uma vinha virada a Norte na Quinta do Orgal no Douro Superior, com vinificação certificada em modo biológico. De modo a obter-se uma extração suave, 20% das uvas utilizadas foram com cacho inteiro (não desengaçadas) e as restantes 80% foram desengaçadas mas não esmagadas (bago inteiro). Após uma maceração a frio durante 24 horas, as uvas fermentaram durante uma semana com muito pouca extração.

Castas: 100% Baga

Estágio: Logo após a Fermentação alcoólica o vinho foi trasfegado para barricas usadas de 225 litros de carvalho Francês onde fez a Fermentação malolática e permaneceu durante cerca de 12 meses.

Data de Engarrafamento: Outubro 2024

Número de Garrafas: 4,187 garrafas 75cl

Grau: 12,0%

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,64

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



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