

ADELAIDE 2005



VALLADO

INFORMAÇÕES GERAIS

Condições climatéricas | O ano 2005 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco, com temperaturas amenas no verão, apesar da pouca pluviosidade, acabou por ser um ano de produção média. As uvas produzidas nesse ano eram muito pequenas, o que contribuiu para que fosse um ano de grande concentração; A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climatéricas no dia 20 de setembro

País | Portugal

Castas | Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Nascida, Malvasia Preta, Mourisco, Bastardo, Touriga Nacional, Tinta Bairrada, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Moscatel de Hamburgo, Tinta Pomar, Piriqueta, Moreto, Sultanina, S. Saúl, Casculho e Preto Martinho.

Região | Douro

Orientação solar | Sudeste

Sub Região |
Baixo Corgo

Altitude | 330-430m

Tipo de Vinho |
DOC Tinto

Plantação das vinhas (ano) | ~1940

Colheita | 2005

Densidade por ha | 7000 plantas

Potencial de envelhecimento | 20 - 30 anos

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 2000 unidades



VINIFICAÇÃO

As uvas, após criteriosa seleção manual no tapete de escolha, foram desengaçadas e fermentaram em cubas de aço Inox com temperatura controlada a 24° e com remontagem mecânica por robot durante 10 dias.

ESTÁGIO

O estágio e a Fermentação malolática decorreu em barricas novas de Carvalho Francês de 225 litros durante 20 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | No nariz é muito intenso, floral, balsâmico com notas de frutos pretos.

Sabor | Na boca é encorpado, firme com taninos acetinados, cítrico, mineral e um tem final muito elegante e fresco.

ANÁLISES

Álcool (%) | 15

pH | 3,63

Acidez Total (g/L) | 5,1

Açúcar Residual (g/L) | <0,6

Acidez Volátil (g/L) | <0,6 de ácido acético

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C