LADY BAGA 2025

VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Região | Douro

Sub Região | Douro Superior

Tipo de Vinho | DOC Tinto

Colheita | 2025

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Engarrafamento | Setembro 2026

Garrafas produzidas (75cl) | 6.560 unidades

Castas | 100% Baga (biológico)

Orientação solar | Norte

Altitude | 150-200 m

Plantação da vinha | 2017

Densidade por ha | 3.000 plantas

VINIFICAÇÃO

20% das uvas vinificadas com cacho inteiro; 80% das uvas desengaçadas, mas não esmagadas. Após maceração a frio durante 24 horas, a fermentação decorreu durante uma semana, com muito pouca extração, fomentando a maceração carbónica dentro do bago

ESTÁGIO

A fermentação malolática decorreu em barricas. Estagiou em barricas usadas de 225 litros de carvalho francês, durante 11 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito complexo, com predominância de frutos silvestres e bosque, e ligeiro tostado da madeira das barricas onde estagiou.

Sabor | Muito suave e redondo, com sabor a frutos silvestres. Final muito fresco, com ligeiro toque vegetal.

ANÁLISES

Álcool (%) | 12,5
pH | 3,68
Acidez Total (g/L) | 4,6
Açúcares Totais (g/L) | <0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

14-16°C

HARMONIZAÇÃO

Leitão assado | Pato | Polvo | Cogumelos

QUINTA DO VALLADO - Sociedade Agrícola, S.A.
Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 Peso da Régua
+351 254 323 147 | geral@quintadovallado.com | www.quintadovallado.com