RESERVA VINHAS VELHAS 2023

VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo/ Cima Corgo

Tipo de Vinho | DOC Tinto

Colheita | 2023

Engarrafamento | Agosto 2025

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 35 977

Garrafas produzidas (150cl) | 800

Garrafas produzidas (300cl) | 20

Castas | Vinhas Velhas com idades entre os 60 e 100 anos: mais de 35 castas com predominância da Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Altitude | 300 m

VINIFICAÇÃO

Parte das uvas foram pisadas a pé em lagar tradicional. As restantes foram vinificadas em cubas de aço inoxidável de cinco toneladas, com temperatura controlada e remontagem mecânica por robot hidráulico.

ESTÁGIO

Depois da fermentação malolática, os vinhos foram trasfegados para barricas de 225 litros de carvalho francês Allier onde permaneceram durante 18 meses, 28% em barricas novas e 72% em barricas usadas.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, figo, amora e tabaco.

Sabor | Muito encorpado, carnudo com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.

ANÁLISES

Álcool (%) | 14
pH | 3,75
Acidez Total (g/L) | 5
Açúcares Totais (g/L) | 0,66

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18ºC

HARMONIZAÇÃO

Carne de Caça | Posta á Mirandesa | Assados

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