VALLADO SOUSÃO 2023

VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Castas | 100% Sousão

Altitude | 140-200 m

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC Tinto

Colheita | 2023

Engarrafamento | Julho 2025

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 8968

Garrafas produzidas (150cl) | 200

VINIFICAÇÃO

Em lagares com pisa tradicional a pé durante 5 dias, com pouca extração a partir do 2º dia. Foi retirado do lagar a uma densidade de 1020.

ESTÁGIO

Fermentação malolática feita em barricas de 225 L carvalho francês onde permanece, após passagem a limpo, mais 14 meses, 34% em barricas novas e 66% em barricas de 2º ano.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito concentrado, com notas balsâmicas de madeira de carvalho, frutos pretos, tabaco e especiarias.

Sabor | Encorpado e carnudo, com um final mineral, fresco e longo com sabor a frutos pretos.

ANÁLISES

Álcool (%) | 14
pH | 3,6
Acidez Total (g/L) | 5,5
Açúcares Totais (g/L) | 0,7

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18ºC

HARMONIZAÇÃO

Porco Preto Grelhado | Feijoada à Transmontana | Arroz de Cabidela | Lampreia

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