



Vallado
Douro Branco 2022

Aroma: Muito floral, com algumas notas cítricas.

Sabor: Vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

Vinificação: Sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

Castas: Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio e Arinto.

Estágio: O vinho estagiou aproximadamente 3 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Dezembro 2022

Número de Garrafas: 266 000 gfas de 75cl
25 000 gfas de 37,5cl
600 gfas de 150cl

Grau: 12,5%

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,32

Enólogos: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

