



Vallado Douro Branco 2023

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 2023

Número de Garrafas: 90 221 gfas de 75cl
11 495 gfas de 37,5cl
300 gfas de 150cl

Grau: 12,5%

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,48

Enólogos: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telefone: +351 254 323147 | Fax: +351 254 324326 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com