

VALLADO BRANCO 2025



VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

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

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC Branco

Colheita | 2025

Engarrafamento | Dezembro 2024

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (37,5cl) | 40 000 unidades

Garrafas produzidas (75cl) | 315 000 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 1000 unidades

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

O vinho estagiou aproximadamente 4 meses em cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Muito floral, com algumas notas cítricas.

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

ANÁLISES

Álcool (%) | 12

pH | 3,31

Acidez Total (g/L) | 5,5

Açúcar Residual (g/L) | 0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C

HARMONIZAÇÃO

Peixes Grelhados | Amêijoas à Bulhão Pato | Frango