



## ***Vallado Prima Douro Branco 2023***

**Aroma:** Muito subtil, onde predominam características florais a rosas e hortelã-pimenta. Recomenda-se o seu consumo como aperitivo.

**Sabor:** Difere dos clássicos moscatéis por ser seco. Na boca é um vinho delicado, onde predominam sabores florais com um final muito fresco.

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

**Castas:** 100% Moscatel Galego

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

**Data de Engarrafamento:** Dezembro 2023

**Número de Garrafas:** 38 380 gfas de 75cl

**Grau:** 12,5 %

**Acidez Total:** 6,06 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual:** < 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,45

**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