



Vallado Prima Douro Branco 2024

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: Janeiro 2025

Número de Garrafas: 74 000 gfas de 75cl
1 500 gfas de 150cl

Grau: 12 %

Acidez Total: 6,74 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,36

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