

VALLADO PRIMA 2025



VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Castas | 100% Moscatel Galego

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC

Colheita | 2025

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 90 000 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 1 500 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 3 meses em cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

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.

ANÁLISES

Álcool (%) | 12

pH | 3,22

Acidez Total (g/L) | 6,4

Açúcar Residual (g/L) | 0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

14-16°C

HARMONIZAÇÃO

Peixes | Mariscos | Carnes Brancas | Cozinha Asiática