

Vallado Três Melros Douro Branco 2022

Aroma: Floral e fruta bem madura com algumas notas cítricas.

Sabor: Vinho com boa estrutura, muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente.

Vinificação: As uvas, maioritariamente provenientes de vinhas com 20 anos de idade, foram vindimadas manualmente e vinificadas no sistema de bica aberta. Cerca de 95% do vinho fermentou em cubas de inox durante cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C. O restante vinho fermentou em barricas usadas de 500 litros de carvalho francês.

Castas: Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio (Verdelho), Arinto e Alvarinho.

Estágio: 85% do vinho estagiou durante 6 meses em cubas de aço inoxidável e os restantes 15% estagiam em barricas usadas de carvalho francês sofrendo periodicamente a operação de batonnage.

Data de Engarrafamento: Janeiro de 2023

Número de Garrafas: 38 000 gfas de 75cl

Grau: 12,5%

Acidez Total: 5,40 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,33

Enólogos: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

