



Vallado Reserva Douro Branco 2019

Aroma: Mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira.

Sabor: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 litros de várias florestas de carvalho francês: Allier, Vosges e Nevers. 40% barricas novas, o restante em barricas de 2º ano.

Castas: Rabigato, Gouveio, Viosinho e Arinto.

Estágio: Permaneceu em barrica durante um período de 7 meses, sofrendo periodicamente a operação de *batonnage*.

Data de Engarrafamento: Setembro 2020

Número de garrafas: 10520 gfs 75Cl
400 gfs 150Cl

Grau: 13,0°

Acidez Total: 6,4 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,21

Enólogo: 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