



## **Vallado Reserva Douro Branco 2021**

**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 carvalho francês com os tampos em acácia: 29% barricas novas, o restante em barricas de 2º 3º ano.

**Castas:** Rabigato, Gouveio, e Arinto.

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

**Data de Engarrafamento:** Abril 2021

**Número de garrafas:** 13 130 gfs 75Cl  
305 gfs 150Cl

**Grau:** 13º

**Acidez Total:** 5,8 g/dm<sup>3</sup>

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

**pH:** 3,28

**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