



Vallado Reserva Branco 2023

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: 20% 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: Junho 2024

Número de Garrafas: 24350 de 750ml
680 de 1500ml

Grau Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,7 g/dm³

Açúcar Residual: <0,6 g/dm³

pH: 3,47

Enologia: 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