



VALLADO

## Vallado Reserva Branco 2024

**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: 21% barricas novas, o restante em barricas de 2º 3º ano.

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

**Estágio:** Permaneceu em barrica durante um período de 8 meses, sofrendo periodicamente a operação de *batonnage*.

**Data de engarrafamento:** Junho 2025

**Número de Garrafas:** 20 000 de 750ml  
750 de 1500ml

**Grau Alcoólico:** 13%

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

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

**pH:** 3,36

**Enologia:** Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, S.A.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telefone: +351 254 323147 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com