



Vallado **Douro Tinto 2019**

Aroma: Concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta.

Sabor: Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

Vinificação: Cerca de 80% das uvas provêm de vinhas plantadas na década de 1990 e 20% de vinhas velhas com idades entre 60 e 100 anos. As uvas foram vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade, totalmente desengaçadas. O mosto fermentou durante cerca de uma semana a 23º - 25º C, com remontagem automática programada.

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e Vinhas Velhas (field blend).

Estágio: Cerca de 90% do vinho estagiou durante 8 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225 lt de carvalho Francês de 3º e 4º ano.

Data de Engarrafamento: Maio de 2020

Número de Garrafas: 295.000 gfas 75cl
4.000 gfas de 150cl

Grau: 13,5º

Acidez Total: 4,9 g/dm³

Açúcar Residual: < 1 g/dm³

pH: 3,75

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