



## **Vallado** **Douro Tinto 2022**

**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:** Julho de 2022

**Número de Garrafas:** 610.000 gfas 75cl

5.000 gfas de 150cl

15.000 gfas de 37,5cl

**Grau:** 13,5º

**Acidez Total:** 4,8 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual:** 0,60 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,73



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