EST 1716

QUINTA DO VALLADO

Vallado
Douro Tinto 2023

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: Provenientes de vinhas novas maioritariamente das castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e 15% são de Vinhas Velhas (field blend).

Estágio: Cerca de 90% do vinho estagiou durante 14 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: novembro de 2024

Número de Garrafas: 470.000 gfas 75cl
15.000 gfas de 150cl
35.000 gfas de 37,5cl

Grau: 13,5º
Acidez Total: 4,9 g/dm³
Açúcar Residual: <1 g/dm³
pH: 3,72

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