

VALLADO TINTO 2024



VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

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

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC Tinto

Colheita | 2024

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (37,5cl) | 45 000 unidades

Garrafas produzidas (75cl) | 419000 unidades

Garrafas produzidas (150cl) | 14 000 unidades

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 totalmente desengaçadas e vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade. O mosto fermentou durante cerca de uma semana a 23° - 25° C com remontagem automática programada.

ESTÁGIO

Cerca de 90% do vinho estagiou durante 9 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225L de carvalho francês de 3º e 4º ano.

NOTAS DE PROVA

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

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

ANÁLISES

Álcool (%) | 13,5

pH | 3,74

Acidez Total (g/L) | 5

Açúcar Residual (g/L) | <0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16-18°C

HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas e assados.