



Vallado Divina Lampreia Sousão Tinto 2022

Aroma: Muito concentrado, frutos pretos, com notas de tabaco.

Sabor: Encorpado, carnudo com excelente acidez. Final mineral, fresco e longo com sabor a frutos pretos.

Vinificação: Vindima manual e vinificação em lagares com pisa tradicional a pé durante 5 dias.

Casta: 100% Sousão

Estágio : Estágio de 3 meses em Cuba Inox

Data de Engarrafamento: Dezembro 2022

Número de garrafas: 2 358 gfs 75cl

Grau: 13%

Acidez Total: 7,20 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,16

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

