



Vallado Divina Lampreia Sousão Tinto 2018

Aroma: Muito concentrado, frutos pretos, tabaco e especiarias.

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 2018

Número de garrafas: 3600 gfs 75cl

Grau: 13,5%

Acidez Total: 6,30 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,44

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