



Vallado Três Melros Douro Tinto 2019

Aroma: Concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho e frutos vermelhos.

Sabor: Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente e fresco.

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade. 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.

Estágio: Cerca de 45% do vinho estagiou durante 16 meses em barricas de 225 litros de carvalho Francês; o restante vinho estagiou durante o mesmo período em cubas de aço inox.

Data de Engarrafamento: Fevereiro 2022

Número de Garrafas: 30 000 gfas 75cl

250 gfas 150 cl

50 gfas 300 cl

30 gfas 1800 cl

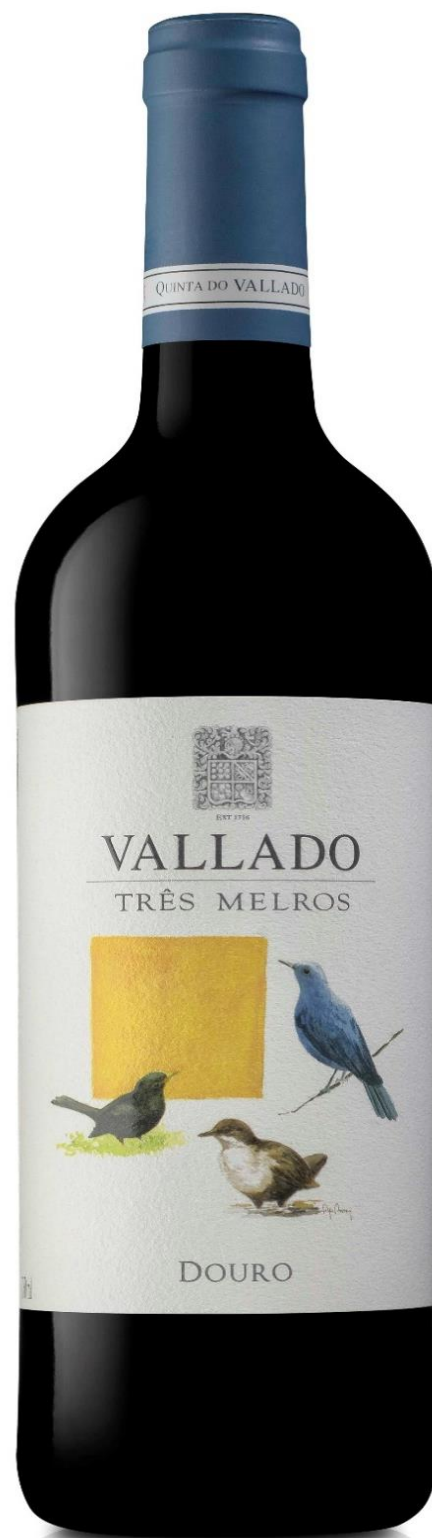
Grau: 13,5º

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,64

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