



Vallado Três Melros Douro Tinto 2017

Na Quinta do Vallado coabitam três tipos de Melro - o Melro-preto (*Turdus Merula*), e as espécies protegidas Melro d'Água (*Cinclus Cinclus*) e Melro-Azul (*Monticola Solitarius*) - que serviram de inspiração para o nome e rótulo deste vinho.

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 e uma pequena parte em lagares. 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 de 2019

Número de Garrafas: 50 000 gfas 75cl
7 500 gfas 37,5 cl
250 gfas 150cl

Grau: 14º

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,73

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

