



## **Vallado Três Melros Douro Tinto 2018**

**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:** Outubro de 2020

**Número de Garrafas:** 60 000 gfas 75cl

**Grau:** 13,5º

**Acidez Total:** 5 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual:** < 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,79

**Enólogo:** Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

