



Vallado Sousão Douro Tinto 2018

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas de madeira de carvalho, frutos pretos, tabaco e especiarias.

Sabor: Encorpado e carnudo, com um final mineral, fresco e longo com sabor a frutos pretos.

Vinificação: Em lagares com pisa tradicional a pé durante 5 dias.

Casta: 100% Sousão

Estágio: Fermentação malolática feita em barricas de 225 lt carvalho francês onde permanece, após passagem a limpo, mais 16 meses. 40% barricas novas e 60% barricas de 2º ano.

Data de Engarrafamento: Julho 2020

Número de garrafas: 8 880 gfs 75cl
200 gfs 150cl

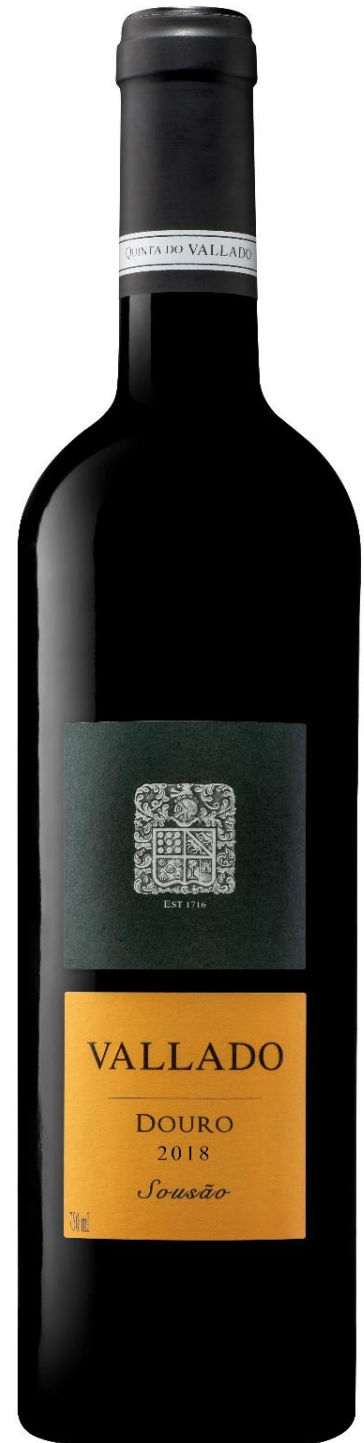
Grau: 13,5%

Acidez Total: 5,60 g/dm³

Açúcares Totais: 0,7 g/dm³

pH: 3,53

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