



Vallado Vinha da Coroa *Douro Tinto 2018*

Aroma: Frutos vermelhos e do bosque, com um toque de tosta proveniente da barrica onde estagiou.

Sabor: Vinho muito elegante, fresco e especiado, com um final muito longo com sabor a frutos vermelhos. É completado por um toque vegetal agradável e por excelentes taninos.

Vinificação: Após a vindima manual, as uvas são divididas em dois lotes. Um lote (50%) é colocado em cubas de inox com engaço e sem esmagamento, fazendo uma maceração carbónica com posterior fermentação durante 14 dias. No segundo lote, (restantes 50% de uvas), as uvas são esmagadas desengaçadas, fermentando também durante 14 dias.

Castas: O nome deste vinho tem origem na localização da vinha de onde provém - Vinha da Coroa - situada no alto de uma colina, como uma coroa. É uma vinha velha plantada em 1958, virada a Norte, com uma mistura de 34 castas (field blend).

Estágio: Após uma fermentação de 14 dias com muito pouca extracção, as uvas estagiam aproximadamente 18 meses em barricas de carvalho Francês de 2º ano.

Data de Engarrafamento: Agosto de 2020

Número de Garrafas: 4 540 garrafas de 75cl
150 garrafas de 150cl

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 4,8 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,76

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