



Vallado Vinha da Coroa *Douro Tinto 2021*

VINHA: O nome deste vinho tem origem na localização da vinha de onde provém - Vinha da Coroa, que está situada no alto de uma colina formando uma coroa das vinhas velhas. Esta vinha foi plantada em 1958, com uma exposição a Norte e tem uma mistura de 20 castas, com predominância das seguintes: Tinta Roriz (50%), Tinta Barroca (19%), Touriga Franca (13%), Touriga Nacional (5%) e Baga (3%). O solo é maioritariamente xistoso. A produção destas vinhas, que têm uma densidade de plantação de 5.500 plantas por hectare, é em média de 500 gramas por planta, o que equivale a 2.750 Kg por hectare. Estas vinhas estão entre as vinhas com menor produção por hectare a nível mundial.

VINIFICAÇÃO: As uvas após, criteriosa seleção manual no tapete de escolha, são parcialmente (50%) esmagadas e desengaçadas. Nas restantes, o cacho vai inteiro para a cuba. A fermentação tem a duração de 14 dias em cubas de aço inox com controlo de temperatura, durante a qual há muito pouca extração fomentando a maceração carbónica nos bagos inteiros.

ESTÁGIO: Este vinho estagiou durante 24 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 2º e 3º ano.

Aroma: Frutos vermelhos, 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 complementado por um toque vegetal agradável e por excelentes taninos.

Data de Engarrafamento: Agosto de 2023

Número de Garrafas: 6 062 garrafas de 75cl

201 garrafas de 150cl

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,9 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