



Vallado Vinha da Granja *Douro Tinto 2021*

VINHA: O Vallado Vinha da Granja provém de uma única parcela de vinha muito velha denominada "Vinha da Granja". Esta vinha foi plantada em 1929, com uma exposição a sul e tem uma mistura de 32 castas (field blend) das quais predominam: Tinta Roriz (19%), Tinta Amarela (19%), Touriga Franca (18%), Touriga Nacional (8%) e Moreto (7%).

O solo é maioritariamente xistoso. A produção destas vinhas, que têm uma densidade de plantação de 7.000 plantas por hectare, é em média de 400 gramas por planta, o que equivale a 2.800 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 totalmente desengaçadas e fermentam durante 10 dias em tonel de carvalho, com controlo de temperatura e com remontagem mecânica por robot.

Estágio: Este vinho estagiou 25% em barricas novas de 225 l de carvalho Francês e 75% em barricas de 2º ano durante 18 meses.

Aroma: Muito concentrado. Com notas balsâmicas de carvalho, figo, ameixas pretas e tabaco.

Sabor: Encorpado, firme, maduro com taninos acetinados. Notas minerais e um final complexo e persistente, muito elegante e fresco

Data de Engarrafamento: Agosto de 2023

Número de Garrafas: 3 268 garrafas de 75cl

100 garrafas de 150cl

Teor Alcoólico: 14,0%

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,8 g/dm³

pH: 3,65

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