



Vallado Adelaide Douro Tinto 2015

CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS: O ano 2015 caracterizou-se por ser um ano de pluviosidade média/baixa. O Verão foi bastante ameno, sem ondas de calor, e o mês de Setembro foi particularmente fresco, o que permitiu uma maturação muito equilibrada das uvas. A vindima desta parcela realizou-se em perfeitas condições climáticas no dia 8 de Setembro, antes das grandes chuvadas que ocorreram nos dias 14 e 15 de Setembro.

VINHA: O ADELAIDE provém de uma parcela de vinhas muito velhas (algumas com mais de cem anos), com uma mistura de mais de 30 castas diferentes, com predominância das seguintes: Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Nascida, Malvasia Preta, Mourisco, Bastardo, Touriga Nacional, Tinta Bairrada, Tinta da Barca, Tinta Francisca, Tinta Carvalha, Moscatel de Hamburgo, Tinta Pomar, Piriquita, Moreto, Sultanina, S. Saúl, Casculho e Preto Martinho.

O solo é predominantemente 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 Kgs por hectare. Estas vinhas estão entre as vinhas com menor produção por hectare, a nível mundial.

VINIFICAÇÃO: As uvas, após criteriosa selecção manual no tapete de escolha, foram desengaçadas e fermentaram em cubas de aço Inox com temperatura controlada a 24° e com remontagem mecânica por robot durante 9 dias.

ESTÁGIO: O estágio e a fermentação maloláctica decorreram em barricas novas de Carvalho Francês de 225 litros durante 20 meses.
Tanoarias: 75% Taransaud e 25% Seguin-Moreau

ENGARRAFAMENTO: 4 de Setembro de 2017

AROMA: Muito concentrado com notas balsâmicas de carvalho, e frutos pretos.

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

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 20 a 30 Anos

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

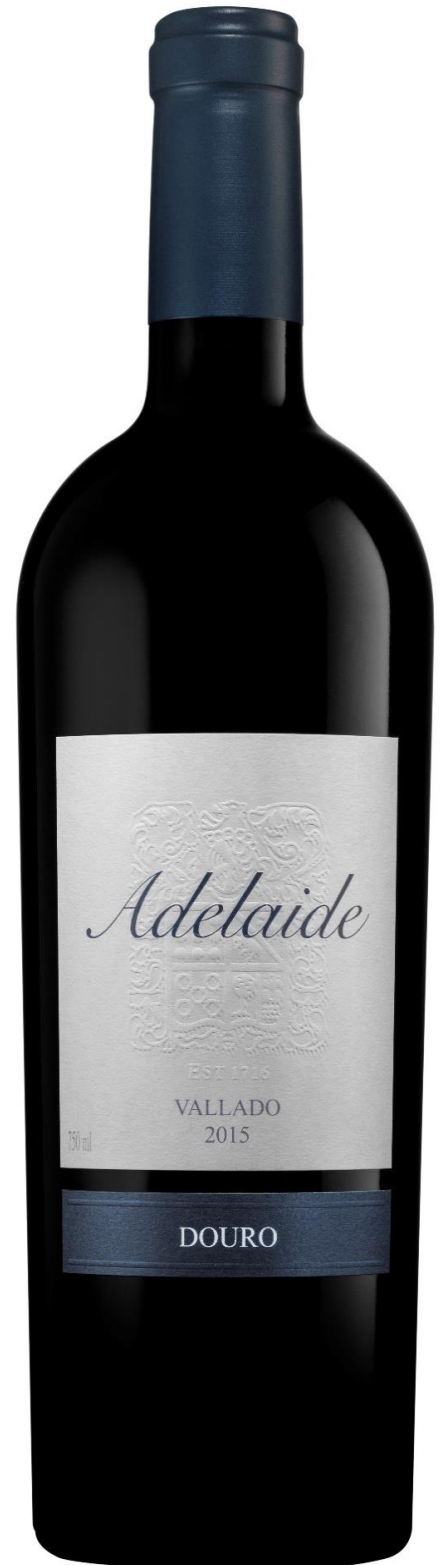
pH: 3,71

Acidez Total: 5,1 g/l ácido tartárico

Acidez Volátil: <0,6 g/l de ácido acético

ENÓLOGOS: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

PRODUÇÃO TOTAL: 4 200 garrafas 75 cl
200 garrafas 150cl



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telefone: +351 254 323 147 | Fax: +351 254 324 326 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com