



EST 1716

QUINTA DO VALLADO

Vallado Adelaide Douro Tinto 2016

CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS: O ano 2016 caracterizou-se por ser um ano de pluviosidade média/alta. Apesar de ter chovido bastante ao longo do ano, o Verão foi bastante quente e seco, mas 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 climatéricas no dia 20 de Setembro, uma semana após ter caído alguma precipitação que ajudou a finalizar a maturação.

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 19 meses.
Tanoarias: 75% Taransaud e 25% Boutes

ENGARRAFAMENTO: 14 de Agosto de 2018

AROMA: Fruto Preto e Bosque com notas balsâmicas de carvalho.

SABOR: Encorpado, firme, maduro com taninos firme e 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: 3,69

Acidez Total: 5,17 g/l ácido tartárico

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

ENÓLOGOS: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

PRODUÇÃO TOTAL: 2 220 garrafas 75 cl
209 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