



## **Quinta do Vallado Adelaide Douro 2012**

**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.

**Vinificação:** As uvas foram fermentadas em cubas de aço inox, com capacidade para 3000kg, com controlo de temperatura e remontagem. Duração entre 8 a 20 dias.

**Castas:** Vinhas Velhas - Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e outras (35 variedades misturadas, com uma produção média de apenas 500gr por planta).

**Estágio:** Fermentação malolática em cubas de aço inox passando seguidamente para barricas novas de carvalho Francês (Allier) com capacidade para 225 litros, onde permaneceu durante 20 meses.

**Data de Engarrafamento:** Julho de 2014

**Número de Garrafas:** 4.700 garrafas 75cl  
190 garrafas 150cl

**Grau Alcoólico:** 14,5º

**Enólogo:** Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

