



## ***Vallado Porto Branco Colheita 1940***

**Aroma:** Muito complexo , com notas de madeira exótica e fruta cítrica cristalizada, e ainda algum iodo, aroma típico de vinhos do Porto antigos.

**Sabor:** É um vinho muito complexo e elegante, com algumas notas cítricas e de especiarias e acaba com um final de boca muito longo e fresco.

**Castas:** Mistura de várias castas de Vinhas Velhas.

**Estágio:** Este vinho do Porto envelheceu em pipas de Vinho do Porto de aproximadamente 600 litros por mais de 80 anos, até á data do seu engarrafamento.

**Data de Engarrafamento:** novembro de 2024

**Produção:** 1100 garrafas de 50cl

**Grau Alcoólico:** 20º

**Grau Baumé:** 5,3º

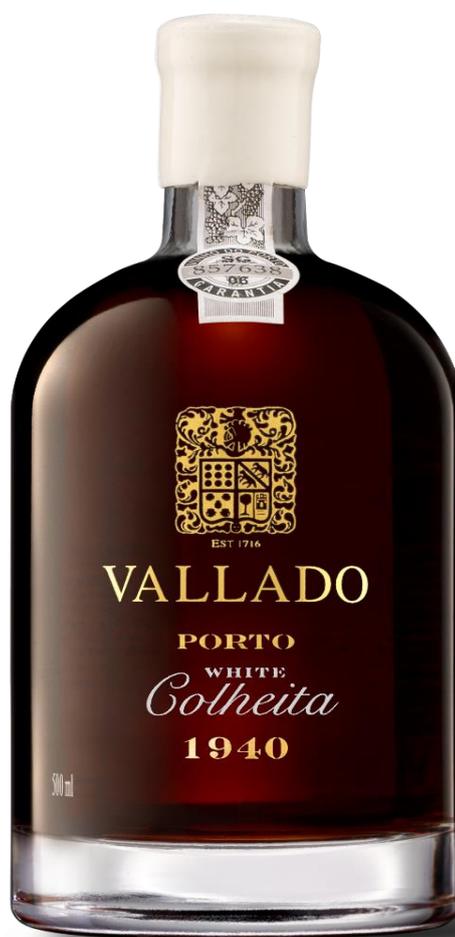
**pH:** 3,8

**Acidez Total:** 5,65 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual:** 135 g/dm<sup>3</sup>

**Temperatura de consumo:** 12 a 14 °C

**Enólogos:** Francisco Ferreira & Francisco Olazabal



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