



## **Quinta do Vallado** **Porto Branco**

**Aroma:** Aroma muito fresco e intenso, com predominância dos tons florais e frutos cítricos.

**Sabor:** Sabor muito intenso a fruta cristalizada (laranja), com um final longo e delicado.

**Castas:** Este vinho provem maioritariamente da casta Moscatel Galego Branco (cerca de 80%).

**Estágio:** Após fermentação em sistema de Bica Aberta (cerca de 20 dias), estagiou durante 3 anos em cubas de inox.

**Grau:** 19,5°

**BÉ:** 2,8°

**PH:** 3,68

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

**Açúcar Residual:** 96 g/dm<sup>3</sup>

**Enólogo:** 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