



Quinta do Vallado *Porto Tawny Reserva*

Aroma: Cor tijolo viva e brilhante, combina aromas de frutos silvestres com frutos secos e especiarias.

Sabor: Na boca apresenta-se rico, fresco e com um final longo e explosivo.

Casta: Mistura de várias castas - Vinhas Velhas (Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e Touriga Nacional, entre outras.)

Estágio: Blend de vários vinhos, com estágio médio de 6 anos. O estágio é efectuado em tonéis, balseiros e cascos de carvalho de 600 litros.

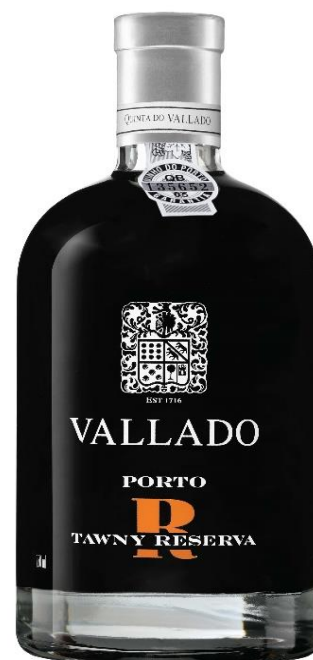
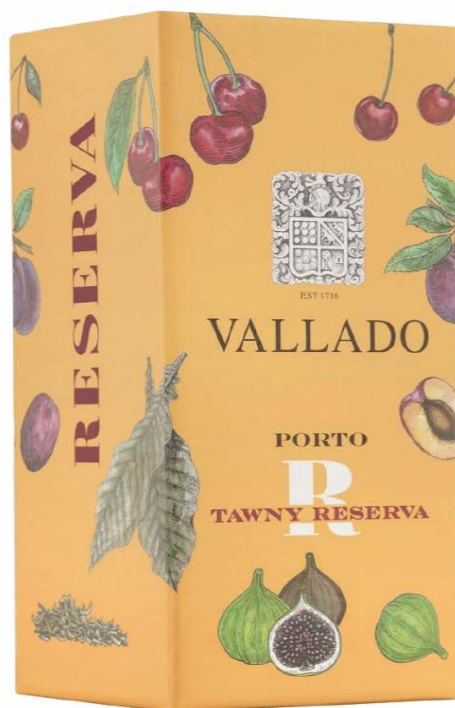
Grau: 19,5%

BÉ: 3,4º

pH: 3,74

Acidez Total: 3,7 g/dm³

Açúcar Residual: 96 g/dm³



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