



## **Vallado Porto Vintage 2019**

**Aroma:** Nariz profundo e forte, com intensos aromas de frutas escuras.

**Sabor:** Encorpado com taninos maduros e macios. Excelente estrutura e complexidade, com um final muito longo.

**Vinificação:** As uvas (50% com engaço) são fermentadas durante quatro dias em lagares com pisa a pé periódica.

**Castas:** Vinhas velhas com mistura de várias castas (field blend), proveniente de uma vinha muito velha sob o controlo da Quinta do Vallado no Vale do Rio Torto.

**Estágio:** O vinho estagiou durante 22 meses em cubas de aço inoxidável.

**Data de Engarrafamento:** Agosto 2021

**Produção:** 6630 garrafas de 75cl

**Grau Alcoólico:** 19,2º

**BÉ:** 3,3º

**PH:** 3,75

**Acidez Total:** 4,1 g/dm<sup>3</sup>

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

