



Vallado Porto Vintage 2021

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 21 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: agosto 2023

Produção: 6462 garrafas de 75cl

Grau Alcoólico: 19,5º

BÉ: 3,0º

PH: 3,73

Acidez Total: 3,8 g/dm³

Açúcar Residual: 90 g/dm³

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



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