

Vallado Adelaide Porto Vintage 2015

Aroma: Nariz profundo e forte, com intensos aromas a frutos negros.

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

Vinificação: As uvas (70% com engaço) foram fermentados durante 4 dias em 'lagares "com pisa a pé periódica.

Castas: Vinhas Velhas - Uma mistura de castas provenientes de uma vinha controlada pela Quinta do Vallado, no vale do Rio Torto.

Estágio: O vinho estagiou durante 20 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Junho 2017

Produção: 4000 garrafas de 75cl

Grau Alcoólico: 19,5º

BÉ: 3,2º

PH: 3,75

Acidez Total: 4,17 g/dm³

Açúcar Residual: 97 g/dm³

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira

