



## **Vallado Porto Vintage 2016**

**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 fermentadas durante 4 dias em lagares de granito com temperatura controlada e pisa a pé.

**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 21 meses em cubas de aço inoxidável.

**Data de Engarrafamento:** Julho 2018

**Produção:** 3610 garrafas de 75cl  
200 garrafas de 150cl

**Grau Alcoólico:** 19,5º

**BÉ:** 3,4º

**PH:** 3,78

**Acidez Total:** 4,19 g/dm<sup>3</sup>

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



**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