



EST 1716
QUINTA DO
VALLADO

Vallado Porto Vintage 2017

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: Junho 2019

Produção: 3194 garrafas de 75cl

200 garrafas de 150cl

Grau Alcoólico: 20º

BÉ: 3,1º

PH: 3,79

Acidez Total: 4,22 g/dm³

Açúcar Residual: 83 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