

Quinta do Vallado
Porto LBV 2016

Aroma: Nariz elegante, combina aromas frescos e intensos de frutos pretos com algumas notas de especiarias.

Sabor: Na boca o sabor a frutos pretos (cereja) é suportado por taninos muito maduros e macios, com um final intenso e longo.

Castas: Vinhas velhas com mistura de várias castas (field blend).

Estágio: Cerca de 20% estagiou durante 4 anos em tonel, os restantes 80% em cuba de inox.

Data de Engarrafamento: Junho 2020

Produção: 9400 gfas 75Cl

Grau: 19,5º

BÉ: 3,3º

PH: 3,90

Acidez Total: 4,1 g/dm³

Açúcar Residual: 92 g/dm³



Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal