

Quinta do Vallado
Porto LBV 2013

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: 95% vinhas velhas (mistura de várias castas) e 5% Sousão.

Estágio: Cerca de 20% estagiou durante 3 anos em tonel, os restantes 80% em cuba de inox.

Data de Engarrafamento: Agosto 2017

Produção: 5900 garrafas de 75cl

Grau: 19,5º

BÉ: 3,3º

PH: 3,65

Acidez Total: 3,88 g/dm³

Açúcar Residual: 103 g/dm³



Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal