

Vallado LBV 2017

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: O vinho estagiu durante 4 anos em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Outubro 2021

Produção: 9420 gfas 75Cl

Grau: 20º

BÉ: 2,9º

PH: 3,82

Acidez Total: 3,9 g/dm³

Açúcar Residual: 90 g/dm³

Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

