

Vallado LBV 2018

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: Abril 2022

Produção: 19 730 gfas 75Cl

Grau: 19,5º

BÉ: 3,3º

PH: 3,72

Acidez Total: 4,8 g/dm³

Açúcar Residual: 89 g/dm³



Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal