

Vallado LBV 2019

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: Junho 2023

Produção: 18 180 gfas 75Cl

Grau: 19,5º

BÉ: 3,3º

PH: 3,69

Acidez Total: 4,3 g/dm³

Açúcar Residual: 98 g/dm³

Enólogo: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

