



Vallado Porto Colheita 1999

Aroma: Rico, combinando notas frescas de casca de laranja cristalizada e frutos secos.

Sabor: Vinho muito citrício, complexo e untuoso. Excelente volume e estrutura, aliados a taninos sedosos. Termina com um final fresco e muito longo.

Castas: Um blend de várias castas, provenientes de Vinhas Velhas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional, entre outras.

Estágio: Estagiou em cascos de carvalho de 600 litros durante aproximadamente 20 anos.

Data de Engarrafamento: junho de 2022

Produção: 1 040 gfas de 50cl

Grau: 19,5º

BÉ: 3,8º

PH: 3,61

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Açúcar Residual: 103 g/dm³

Temperatura de consumo: 10 a 12ºC

Enólogos: Francisco Olazabal

& Francisco Ferreira



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, Lda.

Quinta do Vallado | Vilarinho dos Freires | 5050-364 | Peso da Régua

Telefone: +351 254 323147 | Fax: +351 254 324326 | Mail: geral@quintadovallado.com | Site: www.quintadovallado.com