



Vallado V Rosé 2023

Aroma: Bastante complexo com notas florais, herbáceas e um ligeiro toque fumado.

Sabor: Tem uma textura muito macia e sedosa, e um final fresco e elegante que o torna muito gastronómico.

Vinificação: As uvas, provenientes de uma vinha selecionada do Cima Corgo a uma cota de 400m, foram submetidas a uma ligeira prensagem e fermentaram em barricas de 500 L de Carvalho Francês de 2º ano.

Castas: 100% Tinto Cão

Estágio: Após fermentação, estagia nas mesmas Barricas durante cerca de 7 meses, sobre batonnage periódica.

Data de engarrafamento: Abril de 2024

Número de Garrafas: 1865 de 150cl

Grau Alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 5,8 g/dm³

Açúcar Residual: <0,6 g/dm³

pH: 3,47

Enologia: 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