



EST 1716

VALLADO

Vallado Alvarinho Douro Branco 2024

Da vinha de Alvarinho plantada em 2017 na Quinta do Vallado, nasceu, na colheita de 2024, um monovietal surpreendente que decidimos partilhar com o mercado em 2025.

Aroma: Muito subtil, onde predominam características florais e tropicais, com predominância para o maracujá.

Sabor: Vinho com alguma untuosidade e complexidade e com final fresco e longo.

Vinificação: Sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

Castas: 100% Alvarinho

Estágio: O vinho estagiou durante 8 meses, 25 % em barricas de 500 L de carvalho francês usadas e o restante em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Maio de 2025

Número de Garrafas: 7.800 gfas de 75cl
300 gfas de 150cl

Grau: 12,5 %

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,36

Enólogos: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



QUINTA DO VALLADO SOCIEDADE AGRÍCOLA, S.A.

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

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