

VALLADO ALVARINHO 2025



VALLADO



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Castas | 100% Alvarinho

Região | Douro

Sub Região | Baixo Corgo

Tipo de Vinho | DOC branco

Colheita | 2025

Engarrafamento | Junho 2026

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 4 686

Garrafas produzidas (150cl) | 200

VINIFICAÇÃO

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

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.

NOTAS DE PROVA

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.

ANÁLISES

Álcool (%) | 13

pH | 3,35

Acidez Total (g/L) | 5,8

Açúcares Totais (g/L) | 0,6

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8-10°C

HARMONIZAÇÃO

Peixes | Mariscos | Bacalhau | Carnes Brancas