



Vallado Porto Colheita 2003

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 21 anos.

Data de Engarrafamento: novembro de 2024

Produção: 946 garrafas de 50cl

Grau: 19,5º

BÉ: 4,0º

PH: 3,69

Acidez Total: 4,8 g/dm³

Açúcar Residual: 110 g/dm³

Temperatura de consumo: 10 a 12 °C

Enólogos: Francisco Ferreira & Francisco Olazabal



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