

Quadrifolia *by Vallado 2012*

Aroma: Frutas vermelhas como amoras, cerejas, framboesas e groselhas.

Sabor: Jovem e frutado. Corpo médio com taninos macios e redondos.

Vinificação: As uvas, provenientes de vinhas com cerca de 20 anos, foram vinificadas em cubas de aço inox de 10.000 kg de capacidade durante uma semana, com temperatura controlada entre 25°-27°C com remontagem e delastage automática programada.

Castas: Mistura de várias castas, maioritariamente Touriga Franca e Tinta Roriz.

Estágio: durante 12 meses em cubas de inox.

Grau: 13,5%

Enólogo: Francisco Olazabal

Engarrafamento: Janeiro 2014

Número de garrafas: 200.000 gfas 75cl

