



Vallado **Douro Branco 2012**

Aroma: Floral e fruta bem madura com algumas notas de melão.

Sabor: Vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

Vinificação: As uvas, maioritariamente provenientes de vinhas novas, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

Castas: 35% Rabigato, 25% Códega, 20% Viosinho, 10% Gouveio (Verdelho) e 10% Arinto.

Estágio: O vinho estagiou durante 4 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Janeiro de 2013

Número de Garrafas: 106.000 gfas de 75cl
409 gfas de 150cl

Grau: 12.5º

Enólogo: 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