



EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

Quinta do Vallado

Adelaide Douro 2009

Aroma: Muito concentrado. Com notas balsâmicas de carvalho, figo, ameixas pretas e tabaco.

Sabor: Encorpado, firme, maduro com taninos acetinados. Notas minerais e um final complexo e persistente muito elegante.

Vinificação: As uvas das vinhas velhas foram fermentadas em cubas de aço inox com controlo de temperatura e remontagem, com capacidade para 3000Kg. Duração entre 8 a 15 dias.

Castas: A Quinta do Vallado mantém 16 hectares de vinhas velhas com mais de 90 anos. Estas vinhas incluem: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e outras (mais de 20 variedades misturadas com uma produção média de 500gr por planta).

Estágio: Fermentação malolática em cubas de aço inox passando seguidamente para barricas novas de carvalho francês (Allier), onde permaneceu durante 20 meses.

Data de engarrafamento: Julho de 2011

Produção total: 2.930 garrafas de 75cl.

122 garrafas de 150cl.

Grau: 15,0%

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: vallado@mail.telepac.pt Site: www.quintadovallado.com