



Vallado Moscatel Galego Douro Branco 2012

O “*Quinta do Vallado – Moscatel Galego*” difere dos Moscatéis clássicos por ser seco. Este vinho provém de três parcelas: uma parcela de vinha velha com mais de 40 anos, e as restantes duas com cerca de 15 anos.

Aroma: muito subtil onde predominam características florais a rosas e hortelã-pimenta.

Sabor: Na boca é um vinho delicado, onde predominam sabores florais e com um final fresco.

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

Castas: 100% Moscatel Galego Branco

Estágio: O vinho estagiou durante 5 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Março de 2013

Número de Garrafas: 20.080 gfas de 75cl
200 gfas de 150cl

Grau: 12,0º

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