



Quinta do Vallado
Reserva Douro Branco 2012

Aroma: Mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira.

Sabor: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo.

Vinificação: Fermentação em barricas de 500 litros de várias florestas de carvalho francês: Allier, Vosges e Nevers. 35% barricas novas, o restante em barricas de 2º ano.

Castas: Gouveio/Verdelho (40%), Arinto (35%), Viosinho (15%), Rabigato (10%)

Estágio: Permaneceu nas mesmas barricas por um período de 7 meses, sofrendo periodicamente a operação de batonnage.

Data de Engarraamento: Março de 2013

Número de garrafas: 6.850 gfs 75cl
250 gfs 150cl

Grau: 13,0º

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