



## **Vallado** **Douro Tinto 2012**

**Aroma:** Concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta..

**Sabor:** Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

**Vinificação:** Cerca de 80% das uvas provêm de vinhas com cerca de 25 anos de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Sousão e as restantes 20% de vinhas velhas com cerca de 70 anos. As uvas foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável de 5 e 10 toneladas de capacidade e uma pequena parte em lagares e foram totalmente desengaçadas.

O mosto fermentou cerca de uma semana a 25º-27ºC com remontagem automática programada.

**Castas:** Touriga Franca (25%), Touriga Nacional (25%), Tinta Roriz (15%), Sousão (5%), outras (10%) e Vinhas Velhas (20%).

**Estágio:** Cerca de 70% do vinho estagiou durante 16 meses em cubas de aço inoxidável e o restante em barricas de 225 lt de carvalho Francês de 3º e 4º ano.

**Data de Engarrafamento:** Janeiro de 2014

**Número de Garrafas:** 228.000 gfas 75cl

700 gfas 150cl

**Grau:** 13.5º

**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