



Vallado Adelaide Porto Vintage 2011

Aroma: Nariz profundo e forte, com intensos aromas a frutos negros.

Sabor: Encorpado com taninos maduros e macios. Excelente estrutura e complexidade, com um final muito longo.

Vinificação: As uvas (50% com engaço) foram fermentados durante 4 dias em 'lagares "com pisa a pé periódica.

Castas: 60% vinhas velhas (proveniente de uma vinha sob controle da Quinta do Vallado no Vale do Rio Torto) e 40% Touriga Nacional proveniente da Quinta do Vallado.

Estágio: O vinho estagiou durante 20 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Julho de 2013

Produção: 5.000 garrafas de 75cl

Grau Alcoólico: 19,5º

Enólogo: Francisco Olazabal

