



Quinta do Vallado **Sousão Douro Tinto 2014**

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas de madeira de carvalho, frutos pretos, tabaco e especiarias.

Sabor: Encorpado, carnudo com excelente acidez. Final mineral, fresco e longo com sabor a frutos pretos.

Vinificação: Vindima manual e vinificação em lagares com pisa tradicional a pé durante 6 dias.

Casta: 100% Sousão

Estágio: Fermentação malolática feita em barricas de 225 lt carvalho francês onde permaneceu após passagem a limpo mais 18 meses. 50% barricas novas e 50% barricas de 2º ano.

Data de Engarrafamento: Abril 2016

Número de garrafas: 10.000 gfs 75cl
200 gfs 150cl

Grau: 13,5%

Acidez Total: 6,0 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,36

Enólogo: Francisco Olazabal & Francisco Ferreira



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