EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

Vallado

Douro Tinto 2010

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

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

Vinificação: As uvas, provenientes em maior percentagem de vinhas com cerca de 25 anos de Sousão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca (90%) e em menor de vinhas velhas com cerca de 70 anos (10%), foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável de 10.000 kg de capacidade e uma pequena parte em lagares. As uvas foram totalmente desengaçadas e o mosto fermentou cerca de uma semana a 25º-27ºC com remontagem automática programada. As massas foram prensadas numa prensa vertical (Titan).

Castas: Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (25%), Tinta Roriz (20%), Sousão (5%), Tinta Amarela + Tinta Barroca + Tinto Cão (10%) e Vinhas Velhas (10%).

Estágio: Cerca de 75% estagiou durante 14 meses em cubas de aço inoxidável. O restante estagiou durante o mesmo período em meias pipas de carvalho Francês de 3º e 4º ano.

Grau: 14,5º

Enólogo: Francisco Olazabal

Número de garrafas: 270.000 gfas 75cl
1.000 gfas 150cl

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**: vallado@mail.telepac.pt **Site:** www.quintadovallado.com