



VALLADO

VALLADO VINTAGE 2024



INFORMAÇÕES GERAIS

País | Portugal

Castas | Vinhas velhas com mistura de várias castas (field blend), proveniente de uma vinha muito velha sob o controlo da Quinta do Vallado no Vale do Rio Torto.

Altitude | 400 m

Região | Douro

Sub Região | Cima Corgo

Tipo de Vinho | Porto

Colheita | 2024

Engarrafamento | julho 2026

Enólogos | Francisco Ferreira & Francisco Olazabal

Garrafas produzidas (75cl) | 5 868

VINIFICAÇÃO

As uvas (70% com engaço) são fermentadas durante quatro dias em lagares com pisa a pé periódica.

ESTÁGIO

O vinho estagiou durante 23 meses em cubas de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

Aroma | Nariz profundo e forte com intensos aromas de frutas escuras.

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

ANÁLISES

Álcool (%) | 19,5

pH | 3,65

Acidez Total (g/L) | 4,1

Açúcar Total (g/L) | 100

Açúcares Redutores (g/L) | 107

TEMPERATURA DE SERVIÇO

14-16°C

HARMONIZAÇÃO

Queijo Stilton | Queijo da Serra | Bolo Chocolate |
Tarte Frutos Vermelhos