



Website: www.vallegre.pt
E-mail: info@vallegre.pt
Tel.: +351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

PORTO

Quinta de Valle Longo Vintage 2024

O ANO

Foi um ano muito equilibrado no Douro. O ciclo vegetativo foi longo e regular, com abrolhamento antecipado e maturações progressivas, beneficiando de temperaturas amenas no final do verão. A munda realizada em algumas parcelas no final de junho contribuiu para um melhor equilíbrio produtivo e qualidade das uvas. A vindima decorreu de forma calma e faseada, sem extremos climáticos relevantes, resultando em uvas de excelente qualidade, com acidez equilibrada e maturação fenólica completa.

VITICULTURA

Proveniente da Quinta de Valle Longo, possui 12 hectares de vinha, situada no concelho de Tabuaço junto ao Rio Douro na foz do Rio Têdo, inserida na sub-região Cima Corgo.

CASTAS

Cuidadosa seleção de uvas da Quinta de Valle Longo, nomeadamente: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

Uvas, provenientes de uma só colheita são colhidas manualmente para pequenas caixas de transporte e vinificadas em conformidade com o método tradicional de Vinho do Porto. Após desengace parcial, as uvas são esmagadas em lagares de pedra com pisa a pé. A fermentação do mosto decorre sob temperatura controlada sendo interrompida pela adição de aguardente. Este vinho, tal como é produzido, fica com um grande potencial de envelhecimento.

ESTAGIO

O ano de engarrafamento: 2026. Desde que guardado em condições ideais, tem potencial de envelhecimento em garrafa acima de 30 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor:

Violeta profundo e concentrado.

Aroma:

Aroma floral e com notas de fruta vermelha e preta mais viva, violetas e ervas aromáticas.

Paladar:

Concentrado e fresco, com taninos mais polidos, revelando a sua elegância. A acidez está bem integrada, dando-lhe um carácter moderno e sedutor, mantendo a raça e o carácter de um grande vintage.

SUGESTÕES

Consumo:

Acompanha muito bem queijos fortes tais como: Stilton, Roquefort, Danish blue, Portuguese Serra, entre outros. Pode ser servido acompanhando frutos e sobremesas à base de chocolate ou, eventualmente, um bom charuto. Vinho não filtrado; uma vez aberto deve ser consumido no próprio dia como um grande vinho de guarda. Após decantação, o vinho em contato com o oxigénio, possibilita a libertação de aromas gradualmente. Deve ser consumido entre 16° e 18° C.

Conservação:

Deve-se manter a garrafa deitada sob temperatura constante e ao abrigo da luz. Sujeito a criar depósito, necessita de ser cuidadosamente aberto e decantado antes de ser servido.

DADOS TÉCNICOS

Data engarrafamento:	Junho de 2026
Álcool:	20 % vol.
Acidez Total:	4,2 g/l a.t.
pH:	3,58
Açúcares Totais	106 g/l

EQUIPA DE ENOLOGIA

Fátima Lopes, César Pinacho e Miguel Martins



DATA

JUN.2026