



Vallado Vinha da Coroa *Douro Tinto 2017*

Aroma: Frutos vermelhos, bosque e um toque de tosta proveniente da barrica onde estagiou.

Sabor: Vinho muito fresco, especiado, com um final muito longo com sabor a frutos vermelhos, completado por um toque vegetal agradável.

Vinificação: As uvas foram vidimadas manualmente e fermentaram durante 14 dias em cubas de aço inox, 50% com engaço, e sem qualquer esmagamento.

Castas: Provém de uma vinha velha com cerca de 100 anos, com uma mistura de 34 castas. A Vinha da Coroa encontra-se no topo mais alto da Quinta do Vallado, como uma coroa sobre as vinhas.

Estágio: Após uma fermentação de 14 dias com muito pouca extracção, as uvas estagiaram aproximadamente 18 meses em barricas de carvalho Francês de 2º ano e 3º ano.

Data de Engarrafamento: Julho de 2019

Número de Garrafas: 4 100 garrafas de 75cl
200 garrafas de 150cl

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 4,9 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,78

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