



Vallado Prima Douro Branco 2018

O “**Vallado Prima**” difere dos clássicos Moscatéis por ser seco. Este vinho provém de três parcelas: uma parcela de vinhas velhas com mais de 50 anos, e as restantes duas com cerca de 15 anos.

Aroma: Muito subtil, onde predominam características florais a rosas e hortelã-pimenta.

Sabor: Delicado, onde se evidenciam sabores florais e com um final muito fresco.

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º a 16º C.

Castas: 100% Moscatel Galego

Estágio: O vinho estagiou durante 3 meses em cubas de aço inoxidável.

Data de Engarrafamento: Dezembro de 2018

Número de Garrafas: 44.000 gfas de 75cl
1.000 gfas de 150cl

Grau: 13%

Acidez Total: 6,78 g/dm³

Açúcar Residual: < 0,6 g/dm³

pH: 3,29

Enólogos: 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