

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta do Vallado Quadrifolia Douro Tinto 2019
Vinícola	Quinta do Vallado
Safra	2019
País	Portugal
Região	D.O.C. Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz e outras castas portuguesas
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Construída em 1716, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas e famosas vinícolas do Douro. Atualmente a empresa é gerida por João Ferreira Álvares Ribeiro (CEO), Francisco Ferreira (gestão agrícola, enologia e produção) e Francisco Olazábal (enólogo), todos tetranetos da lendária fundadora Dona Antónia Adelaide Ferreira.

São 65 hectares de vinhedos cultivados nas encostas de solo xistoso do rio Douro, com exposição sul-poente, em altitudes que vão de 50 a 450 metros. Destes, 55 hectares foram plantados na década de 1990, quase todos dispostos nos magníficos patamares que enaltecem a paisagem do vale do Douro. Os 10 hectares restantes são compostos de vinhas velhas, plantadas entre as décadas de 1920 e 1950, responsáveis pelos vinhos ícones da empresa.

Além da tradição, a Quinta do Vallado também é vanguarda! Em 2009 inaugurou uma moderna e funcional planta que, junto com seu impecável hotel, faz com que a vinícola seja um dos locais mais visitados de todo o Douro.

Vale mencionar também que, junto com as famigeradas Quinta do Crasto, Quinta do Vale Meão, Niepoort e Quinta do Vale Dona Maria, a Quinta do Vallado compõe a sensacional associação informal dos Douro Boys, que ao promover em conjunto seus vinhos desde o início dos anos 2000, ajudou a mostrar ao mundo que o Douro não era apenas o berço do Vinho do Porto, e sim uma grande e ótima região para vinhos tranquilos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	vermelho rubi intenso e brilhante com halos violáceos
	INTENSIDADE	baixa alta
	EVOLUÇÃO	primário terciário
Análise olfativa	DESCRIÇÃO	frutas vermelhas frescas e maduras, como a cereja, o morango e a ameixa, especiarias doces (canela) e notas florais e minerais
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	ótima estrutura, com taninos macios e redondos bem alinhados a uma acidez franca e bem dosada. Harmonioso e com boa persistência

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação

