

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vallado Douro Tinto 2020
<b>Vinícola</b>	Quinta do Vallado
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e Vinhas Velhas (field blend)
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em tanques de aço inoxidável (90% do vinho) e em barricas de carvalho francês (10% do vinho)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As margens do Rio Corgo, no Vale do Douro, situa-se uma das mais antigas e emblemáticas quintas da região, a Vallado. É a família Ferreira quem possui a propriedade desde 1818, aventurando-se nesta região de socalcos íngremes, com os chamados "nove meses de inverno e três de inferno".

Atualmente, a quinta é composta por 65 hectares de vinhedos cultivados sobre o solo xistoso da região, em altitudes que vão de 50 a 450 metros. Destes, 55 hectares foram plantados na década de 1990 com castas separadas, a fim de proporcionar as melhores condições de cultivo para elas. Os 10 hectares restantes são compostos por uma mistura de vinhas velhas, plantadas entre as décadas de 1920 e 1950, utilizadas para agregar complexidade aos vinhos.

Vallado Douro Tinto foi elaborado a partir de diversas castas tradicionais do Douro, principalmente Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, que compõem 80% do vinho. Os 20% restantes são compostos pela mistura de vinhas velhas, também chamadas *field blend*. A vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, onde 90% do vinho estagiou por 8 meses. Os 10% restantes repousaram pelo mesmo período em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de ameixa vermelha e preta, amora e cassis, além de toques de fumaça, cacau, cravo



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

suculento, de taninos sedosos, com boa estrutura e intensidade; o amplo final traz sabores marcados de framboesa e canela

### 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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados