

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vallado Douro Tinto 2022
Vinícola	Quinta do Vallado
Safra	2022
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão e Vinhas Velhas (field blend)
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	8 meses em tanques de aço inoxidável (90% do vinho) e em barricas de carvalho francês (10% do vinho)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É com grande satisfação que trazemos a recém-chegada ao Brasil safra 2022 de um dos vinhos mais representativos do Douro.

Estamos falando do Vallado Douro Tinto, o carro-chefe da famigerada Quinta do Vallado.

Para quem não lembra, a Quinta do Vallado é uma das mais antigas, respeitadas e admiradas vinícolas do Douro, com mais de 300 anos de história no coração da denominação. 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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja, a amora e a ameixa se apresentam principalmente maduras. Em seguida aparecem notas de especiarias doces, cravo e chocolate amargo, finalizando com delicadas nuances minerais e um leve e gostoso toque de fumaça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vivo e suculento, com taninos finos e macios que são praticamente engolidos por uma acidez vibrante e muito salivante. O perfil de sabor comprova a paleta aromática e o final de boca é saboroso e de 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

oleoginosas 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



CULINÁRIA

Douro não era apenas o berço do Vinho do Porto, e sim uma grande e ótima região para vinhos tranquilos.

Vallado Douro Tinto 2022 nasce de um blend de sucesso: cerca de 80% é composto por parcelas de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão, todas oriundas de vinhas com mais de 30 anos plantadas na década de 1990. Os 20% restantes são resultados da vinificação de uvas provenientes de um field blend, cujas vinhas possuem mais de 60 anos, sendo algumas, inclusive, centenárias!

A vinificação se dá de maneira tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 8 meses, com uma pequena parcela em barricas de carvalho francês de 225 litros.