

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vallado Douro Tinto 2022
<b>Vinícola</b>	Quinta do Vallado
<b>Safra</b>	2022
<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>	13.5%
<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>	até 2034
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	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**.

## 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

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.

O **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.