



Vallado *Douro Branco*

Aroma: Floral e fruta bem madura com algumas notas de melão.

Sabor: Vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

Vinificação: As uvas, provenientes de vinhas novas, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14° a 16° C.

Castas: Rabigato, Verdelho, Viosinho e Arinto.

Estágio: O vinho estagiou durante 5 meses em cubas de aço inoxidável.

Enólogo: Francisco Olazabal



Prémios / Referências :

- ***“The Wine Advocate – Robert Parker”*** – Dezembro 2009 – 90 pts.

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:** vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado *Moscatel Galego Douro*

O “*Quinta do Vallado – Moscatel Galego*” difere dos Moscatéis clássicos por ser seco. Este vinho provém de duas vinhas: 50% de uma vinha velha de Moscatel com mais de 30 anos e 50% de uma vinha planta em meados dos anos 90. Foi utilizada na vinificação uma técnica chamada maceração pelicular (contacto pré fermentativo das películas com o líquido).

Aroma: muito subtil onde predominam características florais a rosas e hortelã-pimenta. Recomendamos o seu consumo como aperitivo.

Sabor: Na boca é um vinho delicado, onde predominam sabores florais, e com um final fresco.

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

Castas: 100% Moscatel Galego Branco

Estágio: O vinho estagiou durante 5 meses em cubas de aço inoxidável.

Enólogo: Francisco Olazabal





Quinta do Vallado

Reserva Douro Branco

Aroma: Mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira.

Sabor: Excelente corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo.

Vinificação: Fermentação em barricas de 225 litros de várias florestas de carvalho francês: Allier, Vosges e Nevers. 70% barricas novas, o restante em barricas com 1 ano.

Castas: Rabigato, Gouveio, Viosinho e Arinto

Estágio: Permaneceu nas mesmas barricas por um período de 10 meses, sofrendo periodicamente a operação de batonnage.

Enólogo: Francisco Olazabal



Prémios / Referências :

- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2009 – 90 pts
- *“The Wine Advocate – Robert Parker”* – Dezembro 2009 – 91 pts
- *“The Wine Advocate – Robert Parker”* – Dezembro 2007 – 90 pts
- *“Revista de Vinhos”* – Outubro 2009 – 17 pts

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:** vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Vallado

Douro Rosé

O “**Vallado Rosé**” é um vinho que provem maioritariamente de uma vinha seleccionada de Touriga Nacional na cota mais alta da Quinta, que lhe conferiu um baixo teor alcoólico e uma elevada acidez. Foi vinificado pelo método tradicional de Bica Aberta e tem os aromas típicos dos rosés, sendo que o que mais sobressai é o aroma de frutos silvestres, característico da Touriga Nacional. É um vinho que poderá acompanhar pratos leves e saladas.

Aroma: Floral e frutos silvestres, característico da Touriga Nacional.

Sabor: Sabor a frutos vermelhos com final muito fresco.

Vinificação: As uvas, provenientes da vinha seleccionada de Touriga Nacional, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14° a 16° C.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Estágio: Estagiou durante 5 meses em cubas de aço inoxidável.

Enólogo: Francisco Olazabal





Vallado

Douro Tinto

Aroma: Muito concentrado, sobressaindo os frutos vermelhos maduros, esteva e violeta.

Sabor: Boa estrutura, carnudo com taninos redondos. Final persistente.

Vinificação: As uvas, provenientes em maior percentagem de vinhas novas de Sousão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca (80%) e em menor de vinhas velhas (20%), foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável de 10.000 kg de capacidade e uma pequena parte em lagares. As uvas foram totalmente desengaçadas e o mosto fermentou cerca de uma semana a 25°-27°C com remontagem automática programada. As massas foram prensadas numa prensa vertical (Titan).

Castas: Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (25%), Tinta Roriz (20%), Sousão (5%) e Vinhas Velhas (20%).

Estágio: Cerca de 80% estagiou durante 14 meses em cubas de aço inoxidável. O restante estagiou durante o mesmo período em meias pipas de carvalho Francês de 3° e 4° ano.

Enólogo: Francisco Olazabal

Prémios / Referências :

- *“Wine & Spirits”* – Abril 2010 – 92 pts
- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2009 – 93 pts
- *“The Wine Advocate”* – Dezembro 2009 – 90 pts



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: vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado

Sousão

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas de madeira de carvalho, frutos pretos, tabaco e especiarias.

Sabor: Encorpado, carnudo com excelente acidez. Final mineral, fresco e longo com sabor a frutos pretos.

Vinificação: Em lagares com pisa tradicional a pé durante 6 dias.

Casta: Sousão

Estágio: Fermentação malolática feita em barricas novas de carvalho francês onde permaneceu a estagiar durante 20 meses.

Enólogo: Francisco Olazabal



Prémios / Referências :

- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2009 – 92 pts

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:** vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado

Touriga Nacional Douro

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, frutos vermelhos bem maduros e violeta.

Sabor: Muito equilibrado, muita concentração de fruta vermelha, com taninos maduros e redondos e um final longo e fresco.

Vinificação: As uvas foram vinificadas na adega nova em cubas de 5 ton de aço inoxidável com temperatura controlada e remontagem manual (com macacos). As massas foram prensadas numa prensa vertical (Titan).

Castas: Touriga Nacional.

Estágio: Depois da fermentação malolática, todos os vinhos foram trasfegados para meias pipas de carvalho Francês onde permanecem cerca de 16 meses.

Enólogo: Francisco Olazabal

Prémios / Referências :

- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2009 – 94 pts
- *“International Wine Challenge”* – Maio 2007 – Douro Trophy / Medalha de Ouro
- *“Revista de Vinhos”* – Novembro 2009 – 1º Prémio no Concurso Nacional da Casta Touriga Nacional



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: vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado

Reserva Field Blend Douro Tinto

Aroma: Muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, fruto de figo e amora, tabaco.

Sabor: Muito encorpado, carnudo com taninos maduros e redondos. O final é elegante, mineral, muito persistente e complexo.

Vinificação: As uvas provenientes de vinhas velhas (70%) foram vinificadas na adega nova em cubas de aço inoxidável com temperatura e remontagem controlada; as uvas provenientes de vinhas novas (Sousão e Touriga Nacional) foram pisadas em lagares. As massas foram prensadas numa prensa vertical (Titan).

Castas: Vinhas Velhas com mais de 70 anos (70%) - Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e outras
Vinhas Novas com 10/15 anos – Touriga Nacional (27%) e Sousão (3%)

Estágio: Depois da fermentação malolática, todos os vinhos foram trasfegados para meias pipas de carvalho onde permaneceram cerca de 17 meses.

Enólogo: Francisco Olazabal

Prémios / Referências :

- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2009 – 96 pts
- *“Wine Spectator”* – Dezembro 2005 – 27th on the TOP 100 Wines of the World
- *“Wine & Spirits”* – Abril 2010 – 96 pts
- *“International Wine Challenge”* – Douro Trophy / Gold Medal on 2005 and 2006





Quinta do Vallado

Adelaide Douro Tinto

Aroma: Muito concentrado. Com notas balsâmicas de carvalho, figo, ameixas pretas e tabaco.

Sabor: Encorpado, firme, maduro com taninos acetinados. Notas minerais e um final complexo e persistente muito elegante.

Vinificação: As uvas das vinhas velhas foram fermentadas em cubas de aço inox com controlo de temperatura e remontagem, com capacidade para 3000Kg. Duração entre 8 a 20 dias.

Castas: A Quinta do Vallado mantém 16 hectares de vinhas velhas com mais de 90 anos. Estas vinhas incluem: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca e outras (mais de 20 variedades misturadas com uma produção média de 500gr por planta).

Estágio: Fermentação malolática em cubas de aço inox passando seguidamente para barricas novas de carvalho francês (Allier), onde permanece durante 20 meses.

Enólogo: Francisco Olazabal

Prémios / Referências :

- “*Revista Gula*” – Junho 2008 – 95+ pts
- “*The Wine Advocate – Robert Parker*” – Setembro 2008 – 93 pts
- “*Wine Spectator*” – Outubro 2008 – 92 pts



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: vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado

Porto Tawny 10 Anos

Aroma: Rico, combinando as notas de frutos secos caramelizados, praliné, laranja confitada e finalizando com correctas notas de tabaco.

Sabor: Ataque delicioso, rico e aveludado, com bastante frescura. O final é muito persistente e complexo.

Castas: Mistura de várias castas - Vinhas Velhas (Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, outras)

Estágio: O vinho estagiou em Tonéis, Balseiros e cascos de 600l de Carvalho

Enólogo: Francisco Olazabal



Prémios / Referências :

- *“Revista de Vinhos”* – Maio 2004 – 17,0 Pontos
- *“International Wine Challenge 2004”* – Maio 2004 – Medalha de ouro

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:** vallado@mail.telepac.pt

Site: www.quintadovallado.com



Quinta do Vallado

Porto Tawny 20 Anos

Aroma: Rico, sugestões fumadas, combinando as notas de frutos secos com charutos.

Sabor: Muito redondo na boca, untuoso e licoroso, com bastante frescura.

Castas: Mistura de várias castas - Vinhas Velhas (Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, outras)

Estágio: O vinho estagiou em cascos de 600l de Carvalho

Enólogo: Francisco Olazabal



Prémios / Referências :

- *“Revista de Vinhos”* – Maio 2004 – 18,0 Pontos
- *“International Wine Challenge 2004”* – Maio 2004 – Medalha de Prata