



Contatos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGRE COLHEITA TINTO 2023

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes das nossas 3 Quintas (Cima Corgo e Baixo Corgo), estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes.

Castas - Uvas

Castas tradicionais do Douro com destaque para a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão.

Vinificação

As uvas vindimadas e transportadas em caixas de 22 Kg. estão sujeitas a uma rigorosa escolha na mesa de seleção e posteriormente desengaçadas. Procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa a baixa temperatura, seguida da fermentação em depósitos de inox com controlo da temperatura e remontagens diárias durante 7 dias.

Estágio

Cerca do 70 % do lote estagia durante 13 meses em cubas de aço inoxidável. O restante vinho envelhece em barricas usadas de carvalho francês durante 6 meses.

Notas de Prova

Cor: Ruby fechado.

Aroma: Combinação de notas intensas de fruta vermelha madura e frutos do bosque, com ligeiro toque de especiarias provenientes do estágio em madeira.

Paladar: Entrada cativante de excelente volume e estrutura. Sabor intenso com bom equilíbrio de fruta, álcool e taninos delicados bem integrados, seguido de uma excelente sensação de frescura. Fim de boca untuosa e persistente.

Sugestões de Consumo e Conservação

Trata-se de um vinho versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, carnes e em especial carnes brancas, guisados, pizzas, pastas e queijos leves. Dever ser servido a uma temperatura entre os 13° e os 15° C. Pode ser consumido de imediato ou entre os próximos 3 a 4 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa

Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5 % vol.

Acidez Total: 5,3 g/L a.t.

pH: 3,68 g/L

Açúcares Residuais: < 0,6 g/L

Valor Energético: 81 Kcal/100 mL

Hidratos de Carbono: 1,2 g/100 mL

Enologia

César Pinacho | Fátima Lopes | Miguel Martins

