

2007

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

> 60 anos

ÁLCOOL

19,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2012

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,05 gr/L

pH: 3,65

Bé: 3,3 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de Vinhas Velhas, foram transportadas em caixas de plástico alimentar e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após um suave esmagamento sem desengace, foram enviadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhe adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em tonéis de carvalho de 9000 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado, sem qualquer colagem ou filtração, estando sujeito durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente complexidade e projeção aromática, onde se destacam frescas notas de flor de esteva, suaves notas de frutos secos e concentradas notas de frutos silvestres maduros.

Boca: Início elegante, evoluindo em harmonia para um vinho com excelente volume e estrutura sólida. Taninos firmes mas de polimento sedoso. Tudo muito bem integrado com agradáveis e complexas notas de frutos silvestres maduros, em perfeita sintonia com suaves toques de especiaria. Termina com grande frescura, elegância e intensidade.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

