

LBV 2013

VERSÁTIL . EQUILIBRADO . TENTADOR



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses.

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

O ANO

O Inverno foi seco em todo o território, sendo que na Primavera registaram-se valores de precipitação superiores ao normal e a temperatura do ar foi inferior à média. De Abril a Julho verificaram-se grandes oscilações de temperatura o que atrasou o ciclo vegetativo cerca de 2 semanas. No início de Setembro a precipitação atrasou ainda mais a vindima que começou apenas no dia 18 de Setembro. No final da vindima a chuva causou alguns danos nas uvas que ainda se encontravam na vinha. Embora a qualidade das uvas sofresse com o atraso inicial da maturação fenólica, os vinhos que daí resultaram foram de qualidade elevada.

VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

O LBV é um vinho de elevada qualidade, proveniente de um só ano considerado excepcional, engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho intenso. Atractivo nariz a fruta vermelha madura com ligeiros apontamentos mentolados e sugestões de cacau. Na boca apresenta-se poderoso e cheio de vigor. Final de boca longo onde os taninos bem presentes tornam o vinho rico e persistente.

RECOMENDAÇÕES

Equilibrando a intensidade de sabores, o LBV é a opção ideal para acompanhar pratos de carne principais, como filet mignon. A sua versatilidade não conhece fronteiras, sendo perfeito para combinar com um exuberante cheesecake de chocolate de menta, um mil folhas de pêra e chocolate ou simplesmente para apreciar com queijos de média intensidade.



VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Sousão

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20 %vol

pH 3,43

Acidez Total 4,90 g/dm³

Açúcares Redutores 96,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves