



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

LBV 2016

INTENSO . ASSERTIVO . LONGO



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 ano vitícola de 2015/2016 caracterizou-se por uma elevada atipicidade em termos climáticos, com um inverno quente e chuvoso, primavera fria e extremamente chuvosa e verão extremamente quente e seco. No período de verão, destaca-se a ausência prolongada de precipitação, com a ocorrência de temperaturas e níveis de radiação muito elevados, que poderão ter afetado a parede vegetativa da videira e a evolução da maturação, em especial nalgumas parcelas de vinha mais expostas, saindo claramente beneficiadas as vinhas mais abrigadas ou localizadas em cotas mais altas.

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

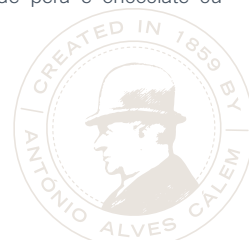
O LBV é um vinho de elevada qualidade, proveniente de um só ano considerado excepcional, engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA

Vermelho rubi intenso, quase opaco. Nariz rico e sedutor onde a fruta preta madura se combina com nuances florais, especiadas, cacau, notas de folha de tabaco seco e ligeiro grafiti. Na boca possui uma camada de sabores de fruta madura juntamente com um tanino assertivo e fresco que tornam o vinho longo 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

40% Touriga Nacional, 55% Touriga Franca e 5% Sousão

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20 %vol

pH 3,55

Acidez Total 4,90 g/dm³

Açúcares Redutores 122 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves