



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

## LBV 2015

COMPOTADO . ELEGANTE . 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 foi excelente em termos de sanidade para a uva, no entanto, como foi um ano seco, a videira entrou em stress hídrico muito cedo o que causou uma produção de cachos pequenos. As temperaturas frescas que se fizeram sentir nas noites de Agosto ajudaram a planta a reter alguma água. Os vinhos produzidos apresentam boa concentração de cor, tanino e uma acidez bem vinculada.

### 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 profunda, rubi, com notas violetas. Aroma a fruta negra compotada com notas de ameixa, esteva e pimenta branca. Na boca apresenta-se cheio de jovialidade onde os sabores de chocolate negro e alcaçuz combinam na perfeição com os taninos elegantes bem integrados. Final maravilhosamente longo com nota de cacau.

### 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

Castas tradicionais do Douro com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

### DETALHES TÉCNICOS

**Teor Alcoólico** 20 %vol

**pH** 3,58

**Acidez Total** 4,90 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Redutores** 91 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves