

2008

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Vinha tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

> 60 anos

ÁLCOOL

20,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2013

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 3,89 gr/L

pH: 3,76

Bé: 3,6 gr/L

CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas).

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 a criar um ligeiro depósito na garrafa.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta muito escuro.

Nariz: Impressiona pela fantástica frescura e exuberância aromática, que apresenta distintos aromas de frutos silvestres do Douro, muito bem integrados com elegantes notas de flor de esteva.

Boca: Início harmonioso, de perfil muito elegante. Estrutura compacta, de volume correto, com taninos redondos. Textura fina e excelente profundidade. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

