

# 2010

# 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 2014

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,16 gr/L

pH: 3,7

Bé: 3,8 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 onde foram pisadas a pé em intervalos regulares. Posteriormente foi-lhes adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação.

## ENVELHECIMENTO

Em tonéis de carvalho de 9 000 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 escuro.

**Nariz:** Excelente intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro, em perfeita harmonia com suaves notas de cacau.

**Boca:** Início elegante, evoluindo em harmonia para um vinho de estrutura sólida, de taninos firmes de textura fina, em perfeita sintonia com excelentes sensações aromáticas de frutos silvestres do Douro. Um vinho muito envolvente que termina com excelente frescura e persistência.

## ENÓLOGOS

Manuel Lobo.

