

2006

PORTO LBV



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Porto

SISTEMATIZAÇÃO

Socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS

> 60 anos

ÁLCOOL

19,73%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 4,06 gr/L

pH: 3,69

Bé: 3,4 gr/L

Açúcar Residual: 102,3 g/L

CASTAS

Vinhas velhas (vinhas antigas onde a plantação de castas foi aleatória e diversificada, sendo possível encontrar um número elevado de castas diferentes – cerca de 30).

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 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 durante o seu envelhecimento.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta escuro.

Nariz: Excelente intensidade aromática, com notas frescas de frutos vermelhos maduros, flor de esteva e suaves notas de frutos secos.

Boca: Início harmonioso, que evolui para uma estrutura compacta de taninos finos e firmes. Final intenso, elegante, muito fresco e de excelente persistência.

ENÓLOGOS

Manuel Lobo e Tomás Roquette.

