

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2019

“O final é longo, suculento e elegante,
sugerindo uma excelente capacidade de
evolução em garrafa.”

O VINHO

O LBV 2019 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, conservando assim toda a fruta existente e apresentando um longo potencial de envelhecimento.

O ANO

O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um clima bastante seco, com temperaturas elevadas nos primeiros meses, o que acelerou o ciclo vegetativo da vinha. As temperaturas amenas durante o Verão, aliadas a noites frescas, prolongaram o ciclo vegetativo, favorecendo uma maturação contínua que resultou em equilíbrio nas maturações e uma excelente acidez natural. A vindima das uvas tintas começou em 28 de Agosto, na Quinta da Ervamoira, e foi concluída em 8 de Outubro, na Quinta do Bom Retiro.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas Quintas Bom Retiro (40%) e da Quinta de Ervamoira (60%), são vindimadas manualmente em pequenas caixas de 25kg e conduzidas até ao lagar para serem pisadas. A fermentação dura entre 3 e 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. De seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros com cerca de 15.000 litros. O *blend* foi realizado em Março de 2023 e o engarrafado em Junho do mesmo ano.

NOTAS DE PROVA

O LBV 2019 apresenta uma cor rubi intensa e profunda, que reflete sua jovialidade e vigor. No nariz, revela uma explosão de aroma frutados, destacando notas de cereja madura, morango fresco e ameixa suculenta, acompanhados por delicadas nuances florais de pétalas de rosa. A frescura é uma característica marcante deste vinho, resultado de um ano com temperaturas mais amenas, que garantiram uma maturação equilibrada das uvas. Essa frescura reflete-se numa acidez viva e bem integrada, que, junto dos taninos finos, proporciona um paladar vibrante e harmonioso. O final é longo, suculento e elegante, sugerindo uma excelente capacidade de evolução em garrafa.

GASTRONOMIA

Acompanha excelentemente pratos de caça, carnes vermelhas, *soufflé* de queijo, queijo da Serra ou outros queijos gordos e sobremesas de chocolate.



CASTAS



Touriga Nacional (32%)
Touriga Franca (27%)
Tinto Cão (12%)
Tinta Barroca (10%)
Sousão (7%)
Vinhos Velhas (12%)

CONSERVAÇÃO



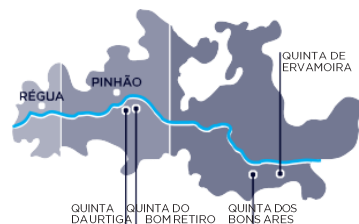
Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



14°C – 18°C | 57,2°F – 64,4°F

Contém sulfitos.
Álcool 19,5%
Acidez Total 4,9 g/dm
pH 3,57



REGIÃO DEMARCADA