

Quevedo

LBV - Late Bottled Vintage Port 2006

Produzido com uvas exclusivamente da colheita de 2006 e engarrafado em 2010, o LBV pode ser bebido de imediato. No entanto continua o seu envelhecimento em garrafa durante muitos anos. A intensa cor rubi que o caracteriza nos primeiros anos de vida vai dando lugar a rubis suaves como romã com o envelhecimento.



Notas de Prova

Cor: rubi intenso

Aroma: forte concentração de fruta vermelha como morango e amora, integrado com um aroma de baunilha

Boca intensa onde se destacam sobretudo os sabores de fruta do bosque, especiarias suaves e taninos intensos mas redondos.

Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 27°C. Filtração muito suave com placas largas.

Engarrafado em Julho de 2012.

Castas

Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (15%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (5%), Outras (20%).

Sugestões de Acompanhamento

Ameixa assada

Marmelada com queijo

Bife tartar

Queijo serra

Outras Informações

Álcool 19,5%

Acidez Total 4,74 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,55

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com