

Quevedo

LBV - Late Bottled Vintage Port 2007

Produzido com uvas exclusivamente da colheita de 2007 e engarrafado em 2012, 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 com aspeto brilhante.

Aromas vibrantes e jovens lembrando framboesa e ameixa, com um toque de especiaria que acrescenta complexidade.

Boca: boa concentração com muita fruta do bosque combinado com especiarias; taninos redondos e suaves, terminado longo e intenso.

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 4,88 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,41

info@quevedoportwine.com

www.quevedoportwine.com