

Porto LBV 2017



Gli LBV Vieira de Sousa hanno un colore intenso e vibrante, con aromi concentrati di frutti rossi. Si presentano come “giovani” e vivaci.

Vinificazione: le uve sono state raccolte manualmente e trasportate in piccole cassette. Dopo aver scelto le uve all'ingresso della cantina, sono state diraspate e la fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio inox, dove il mosto è rimasto a contatto con le bucce per diversi giorni. Al momento giusto è stata aggiunta l'acquavite, sposandola perfettamente con il mosto, producendo questo Porto LBV.

Note di degustazione: In bocca mostra una grande concentrazione e volume,

associati a struttura e tannini fini. La sua acidità fornisce freschezza ed equilibrio a questo vino di Porto.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Età vigne: Oltre 30 anni

Vitigni: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre/ottobre

Fermentazione: Nei “Lagares” inox, dopo pressatura a piedi

Affinamento: Botte grande

Zucchero residuo: 105 g/l

Alcol: 20 % vol.

Baume: 3,5

Acidità totale: 4,08 g/l in acido tartarico

