



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE

SOBRE OS VINHOS

Os Late Bottled Vintage são vinhos do Porto de excelente qualidade, oriundos de uma só colheita indicada no rótulo. Estes vinhos são engarrafados entre o quarto e o sexto ano após vindima - ao contrário dos Vintage - e beneficiam de um considerável envelhecimento em balseiro de carvalho, o qual proporciona um paladar mais suave, ideal para se consumir enquanto jovem. O LBV da Quinta das Carvalhas é produzido a partir de parcelas selecionadas de vinhas velhas, plantadas na propriedade há quase um século.

ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

Os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para o lagar. Inicia-se o processo de fermentação alcoólica de forma espontânea após algumas horas de pisa a pé ou remontagens suaves. Quando cerca de metade do açúcar estiver fermentado, inicia-se o processo de fortificação. Na primavera, os vinhos são transferidos da adega no Douro para os armazéns de estágio nas nossas caves em Vila Nova de Gaia. Os vinhos dedicados ao lote de LBV estagiam em balseiros antigos de carvalho por um período de 4 anos até ao seu engarrafamento.

PERFIL DO VINHO

Tipicamente, os LBVs da Quinta das Carvalhas são vinhos muito finos, de cor rubi com de tons violeta. No nariz, apresentam notas de amora preta, alcaçuz, esteva e chocolate preto, num perfil muito elegante e atrativo. Na prova a elegância mantém-se, com uma concentração de sabores muito rica, mas suportada por taninos firmes e vibrantes, que lhe conferem equilíbrio e uma boa aptidão gastronómica. São vinhos longos, frescos, e cheios de sabores frutados.



Chocolate preto com flor de sal, ou bolo de chocolate com cobertura de frutos do bosque. Queijo Stilton ou queijo da serra com compota de cereja ou amoras, ou até mesmo pratos de caça.



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 14 a 16°C.



Os nossos LBV são Unfiltered, recomendamos que seja decantado antes de ser servido.

