

PORTO LBV 2014

(BOTTLED IN 2018)

CLIMA

O ano vitícola de 2014 caracterizou-se por um Inverno seco e uma Primavera quente. Apesar da instabilidade climática sentida durante o Verão, esta estação acabou por ser particularmente fresca, permitindo uma maturação equilibrada das uvas.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas de vinhas de 40 anos de idade: 60% de uma parcela de Touriga Franca com exposição sudoeste e altitude de 250m e 40% de uma parcela de Touriga Nacional com exposição noroeste e altitude de 150m. Ambos os solos são xistosos, com pouca terra e muita pedra. Após a vindima manual em caixas de 25Kg, as uvas permanecem em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento até à garrafa, este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração ou outro tipo de tratamento.

Foi engarrafado em junho de 2018.

CASTAS	SOLO	ÁLCOOL	pH	AÇÚCAR RESIDUAL
Touriga Nacional 55%	Xisto	19%	3,76	
Touriga Franca 45%				79 gr/l

PROVA

Cor: rubi. Nariz: tem um aroma complexo, onde surgem aromas de bosque, esteva, frutos vermelhos como os mirtilos e a cereja. Boca: surge com bom volume, muita fruta e taninos bem presentes. Final de boca seco. Gastronomia: tarte de frutos silvestres, fondant de caramelo.

CLIMAT

L'année viticole 2014 s'est caractérisée par un hiver sec, suivi d'un printemps chaud. Bien que présentant une grande instabilité climatique, globalement, l'été fut frais, permettant ainsi une maturation équilibrée des raisins.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans : 60% de l'une des parcelles de Touriga Franca, exposée au sud-ouest et à 250m d'altitude et 40% d'une parcelle exposée au nord-ouest et 150m d'altitude. Les sols des deux parcelles sont schisteux, avec peu de terre et beaucoup de pierres. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 25Kg, les raisins sont placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les Lagares de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Pendant le vieillissement et jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a subi aucun filtrage ou aucun autre type de traitement. Mis en bouteille en juin 2018.

CÉPAGES	SOL	ALCOOL	pH	SUCRE RÉSIDUEL
Touriga Nacional 55%	Schiste	19%	3,76	
Touriga Franca 45%				79 gr/l

DÉGUSTATION

Couleur : rubis. Nez : arôme complexe, d'où se détachent des arômes des bois, de ciste, ainsi que de fruits rouges, comme les myrtilles et la cerise. Bouche: bon volume, très fruité et tanins très présents, fin de bouche sèche. Accompagnements : tarte aux fruits rouges, fondant de caramelo.

CLIMATE

The wine-growing year 2014 was characterised by a dry winter followed by a hot spring. Despite the fact that the climate was very changeable, the summer was generally cool, allowing a balanced ripening of the grapes.

WINEMAKING

The grapes come from two plots of 40-year-old vines: 60% of one of the plots of Touriga Franca with southwest exposure and an altitude of 250m and 40% of a plot with northwest exposure and an altitude of 150m. Both soils are slaty, with little earth and many stones. After manual harvesting into 25Kg crates, the grapes were stored in a cold chamber for 12h. Vinification was carried out with foot treading in the winery for 5 days. During aging and until bottling, this wine was not subject to any type of filtration or other treatment. It was bottled in June 2018.

VARIETIES	SOIL	ALCOHOL	pH	RESIDUAL SUGAR
Touriga Nacional 55%	Schist	19%	3,76	
Touriga Franca 45%				79 gr/l

TASTING NOTES

Colour: ruby. Nose: has a complex aroma, including aromas of woodland, gum rockrose and red fruits such as blueberries and cherries. Mouth: good volume, plenty of fruit and marked tannins, dry finish. Accompaniments : wild fruit pie, caramel fondant.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO