

VINHO DO PORTO

# Quinta do Javali LBV Port 2016



## Notas de prova

Cor carregada, com auréola escura. Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, associadas às compotas de ameixas pretas e de figos, e com sugestões balsâmicas. Na boca, confirmam-se as notas de frutos pretos maduros. A estrutura é marcante, com uma forte presença, muito similar aos vinhos de categoria Vintage.

## Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

## Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 2 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

## Informação técnica

- Álcool (%): 19,5
- Baumé: 3,0
- Acidez total (g/dm<sup>3</sup>): 5,3
- pH: 3,65

## Produção

1800 garrafas 75 cl

100 garrafas 150 cl

