

VINHO DO PORTO

Quinta do Javali LBV Port 2017



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 estágio

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 (%): 20,5
- Baumé: 4,0
- Acidez total (g/dm³): 4,6
- pH: 3,66

