

BARÃO DE VILAR LBV 2017

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A vindima teve lugar no final de Agosto. As uvas foram colhidas à mão e transportadas para a adega em caixotes pequenos de 20 kg. A receção foi realizada após 12 horas de arrefecimento em câmaras frigoríficas. Os bagos desengaçados foram submetidos a um período de maceração pré-fermentativa e depois iniciou-se o processo de fermentação, em lagares mecânicos com controlo de temperatura, até ser atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, foi adicionado brandy ao mosto para parar a fermentação. Os vinhos utilizados para completar o lote Barão de Vilar LBV são Porto Ruby estilo Vintage escolhidos entre os tintos mais encorpados e estruturados produzidos durante a vindima de 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta profunda e atrativa. Nariz fresco e delicado com notas altamente perfumadas de frutos silvestres combinadas com notas balsâmicas como eucalipto e menta. Aveludado no paladar, encorpado mas suave, mantendo a ligeireza das bagas silvestres e terminando numa longa e deliciosa explosão sensorial.

SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser desfrutado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Combina perfeitamente com Queijo Brie Assado a fazer-se acompanhar de Chutney Balsâmico de Arandos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20%



DOURO