

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO LBV 2008

<i>Vinho</i>	Royal Oporto LBV
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	2008
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	30.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Este LBV pode ser aperciado enquanto jovem, todavia não deixará de surpreender quem optar pela evolução em garrafa. Um parceiro ideal para queijos fortes.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação.

Com um estilo derivado dos Vintages, os Late Bottled Vintage são vinhos do Porto de excelente qualidade, produzidos em bons anos e oriundos de uma só colheita indicada no rótulo.

Engarrafados entre o quarto e o sexto ano após vindima, os Porto L.B.V, ao contrário dos Vintage, beneficiam de um considerável envelhecimento em balseiro de carvalho.

Ano 2008

As condições climáticas deste ano permitiram, com suficiente pluviosidade durante o Inverno, uma excelente campanha. As temperaturas na Primavera estiveram ligeiramente inferiores à média dos últimos anos. O Verão com muitas horas de sol, acrescido o facto do seu prolongamento durante a época da vindima, reuniu as condições necessárias para o efeito benéfico na boa maturação das uvas, alcançando os vinhos excelente perfil aromático e níveis muito elevados de intensidade e concentração.

Informação técnica

Alc./Vol.:	20%
Baumé:	3,6 g/l
Acidez Volátil:	0,21

Vinificação e estágio

Para o LBV, a fermentação decorre em lagares de granito com a tradicional pisa a pé, sendo depois envelhecido em balseiros de carvalho por um periodo de 4 a 6 anos, desginando-se assim como um Late Bottled Vintage.

Notas de Prova

Tinto e encorpado, com aroma de frutos vermelhos maduros. Na boca é fino, elegante com taninos muito firmes, conjunto sólido que termina persistente, elegante e frutado.

