

REAL COMPANHIA VELHA

QUINTA DAS CARVALHAS LATE BOTTLED VINTAGE

<i>Vinho</i>	Quinta das Carvalhas Reserva Ruby
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	2009
<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.
Acompanhe este Reserva Ruby com queijos fortes ou doces tradicionais.*

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Elaborado 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. O Late Bottled Vintage da Quinta das Carvalhas apresenta um estilo derivado dos Vintages, através de um 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 2009

O ano de 2009 caracteriza-se por um Inverno frio e algo rigoroso, com temperaturas médias abaixo dos valores normais. Na Primavera, as condições climáticas deste ano permitiram, com suficiente pluviosidade ocorrida neste período, um bom nível de água armazenada no solo. As temperaturas estiveram ligeiramente superiores à média dos últimos anos. O Verão com muita luminosidade, quente e seco, prolongou-se até a época da vindima. Com estes factores benéficos a uma excelente maturação das uvas, os nossos vinhos resultam com excelente perfil aromático, e de sabor especialmente intensos e concentrados.

Vinificação e Estágio

A fermentação para o Quinta das Carvalhas LBV decorre nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé, para maior extracção, assegurando assim a concentração necessária para este estilo de Porto. O estágio decorre em balseiros de carvalho por um periodo de 4 a 6 anos.

Informação técnica

Alc./Vol.:	20%
Baumé:	3,6 g/l
Acidez Volátil:	0,26

Notas de Prova

O LBV apresenta um bouquet muito equilibrado com notas de cereja preta e nuances de esteva complexadas com chocolate preto e leves toques de madeira. Muito encorpado e frutado a mostrar densidade e firmeza com um final muito longo e persistente.



REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal

tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190

www.realcompanhiavelha.pt

deptecn@realcompanhiavelha.pt