



LUGAR DO RIO

PORTO

LBV 2021

Nota de Prova: Cor rubi profunda com reflexos granada. No nariz, revela-se intenso e frutado, com notas dominantes de cereja preta, ameixa madura, apontamentos de chocolate negro e um leve toque de especiarias de pimenta e cedro. No paladar é volumoso e denso, apresentando taninos firmes, mas já bem polidos e aveludados. A acidez é vibrante e equilibrada, conduzindo a um final de boca longo, sumarento e muito guloso.

Vinificação: As uvas são vindimadas manualmente, desengaçadas, esmagadas e vinificadas em cubas de inox a uma temperatura controlada de 18°C, durante 7 dias, permitindo a seleção dos compostos essenciais que dotam o vinho dos seus aromas e sabores característicos. Este processo é interrompido com a adição de aguardente vínica no mosto, etapa necessária na produção do Vinho do Porto.

Estágio: O vinho resulta de um blend de portos de tintos de 2021 que envelhecem em toneis de madeira muito velha até ao momento do engarrafamento.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

Região: Cima Corgo (Sub-Região do Douro)

Armazenamento: Conservar a garrafa na posição horizontal, a uma temperatura controlada de 12°C, na ausência de luz.

Temperatura de Serviço: Entre 14° e 16°C.

Apreciar: Harmoniza na perfeição com sobremesas de chocolate intenso e queijos azuis de média intensidade

Enólogos: Ivone Varandas / Luis Rodrigues



Álcool: 19,80 % vol.

Acidez Total: 4,3 gr/dm³ (Ác. Tart.)

pH: 3,73

Açúcares Totais: 107,0 g/dm³

Bé: 4,0

Produção: 5000 Litros

Engarrafamento: junho 2026

Garrafa: 750ml



Ingredientes / Nutrição:

E(100ml)= 652KJ / 156kcal

