

PORTO LBV 2018

(BOTTLED IN 2022)

Castas Cépages Varieties **Touriga Nacional 55% . Touriga Franca 45%** | pH **4,08** | Solo Sol Soil **Xisto . Schiste . Schist** | Álcool Alcohol Alcohol **19%** | Acidez total Acidité totale Total acidity **4,6 g/L** | Açúcar residual Sucre résiduel Residual sugar **73 g/L** | Contém sulfitos Contient des sulfites Contains sulfites.

CLIMA

O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa. As temperaturas começaram a subir com relevância no final de Junho, atingindo uma forte intensidade no princípio de Agosto, o que acelerou a maturação tardia. Felizmente, esta foi equilibrada graças às reservas abundantes de água.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm de duas parcelas de vinhas de 40 anos de idade: 55% de uma parcela de Touriga Nacional com exposição noroeste e altitude de 150m e 45% de uma parcela de Touriga Franca com exposição sudoeste e altitude de 250m. Ambos os solos são xistosos, com pouca terra e muita pedra. Após a vindima manual em caixas de 22Kg, as uvas permanecem em câmara frigorífica 12h. A vinificação foi feita em lagar com pisa a pé durante 5 dias. Durante o processo de vinificação e envelhecimento até à garrafa, este vinho não sofreu qualquer tipo de filtração ou outro tipo de tratamento. **O vinho foi engarrafado em Junho de 2022.**

NOTAS DE PROVA

Cor rubi brilhante, aroma muito fresco de framboesas e cerejas. Na boca, apresenta-se robusto e intenso, terminando com um final bem seco.*

*Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar.

CLIMAT

L'hiver fut froid et sec. Le printemps fut froid et extrêmement pluvieux. Les températures ont commencé à augmenter considérablement à la fin juin, atteignant une forte intensité début août, ce qui a accéléré la maturation tardive. Heureusement, celle-là a été équilibré grâce aux abondantes réserves d'eau.

VINIFICATION

Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes de 40 ans : 55% d'une parcelle de Touriga Nacional exposée au nord-ouest et 150m d'altitude et 45% de l'une des parcelles de Touriga Franca, exposée au sud-ouest et à 250m d'altitude. Les sols des deux parcelles sont schisteux, avec peu de terre et beaucoup de pierres. Suite à la vendange manuelle dans des caisses de 22Kg, les raisins sont placés 12h dans une chambre froide. La vinification a été effectuée dans les *lagares* de granit par foulage au pied pendant 5 jours. Pendant le vieillissement et jusqu'à sa mise en bouteille, ce vin n'a subi aucun filtrage ou aucun autre type de traitement. **Le vin a été mis en bouteille en Juin 2022.**

DÉGUSTATION

Robe rubis brillant, arôme très frais de framboises et de cerises. En bouche, il est robuste et intense, fin de bouche sec.*

*Conservar dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

CLIMATE

Winter was cold and dry, spring cold and extremely rainy. Temperatures started to raise significantly towards end of June, getting very intense in the beginning of August. This did speed up the delayed maturation process, which was, luckily, balanced by the abundant water reservations.

WINEMAKING

The grapes come from two plots of 40-year-old vines: 55% of a plot of Touriga Nacional with northwest exposure and an altitude of 150m and 45% of one of the plots of Touriga Franca with southwest exposure and an altitude of 250m. Both soils are slaty, with little earth and many stones. After manual harvesting into 22Kg crates, the grapes were stored in a cold chamber for 12h. Vinification was carried out with foot trading in the winery for 5 days. During aging and until bottling, this wine was not subject to any type of filtration or other treatment. **The wine as bottled in June 2022.**

TASTING NOTES

Bright ruby color, very fresh aroma of raspberries and cherries. In the mouth, it is robust and intense, ending with a very dry finish.*

*Store in a dry and dark place out of direct light.



QUINTA DO
PESSEGUEIRO