



## PORTO LBV 2004

Envelhecimento	Mais de 5 anos
Produção	15,000 litros
Alcool	20%
Acidez Total	4.8 g/dm <sup>3</sup>
Acidez Volátil	0.34 g/dm <sup>3</sup>
Ph	3.64
SO <sub>2</sub>	67 mg/dm <sup>3</sup>
Açúcar Residual	90 g/dm <sup>3</sup>

Quinta de la Rosa | 5085-215 Pinhão | Portugal tel: (+351) 254 732 254 fax: (+351) 254 732 346 sophia@quintadelarosa.com

### *Variedade das Castas*

Produzido com uvas das variedades, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

### *Notas de Produção*

O inverno e primavera de 2004 foram extremamente secos o que provocou um forte stress hídrico nas plantas. No início de Setembro tivemos fortes chuvas, que vieram equilibrar as videiras que puderam assim reiniciar o seu processo de maturação. Seguiu-se um resto de Setembro extremamente quente e seco, o que propiciou condições óptimas para o afinamento final da uvas.

Os vinhos de 2004 são muito concentrados, com álcoois elevados, elevados conteúdos polifenólicos e bons valores de acidez.

O ano de 2004 foi um ano excelente para vinhos do Porto, foi um ano de declaração generalizada de vintage. Boas condições meteorológicas e baixa produção foram os factores responsáveis por este ano de excepcional qualidade.

### *Processo de Maturação e Engarrafamento*

Os nossos LBV's são amadurecidos em grandes cascos de madeira conhecidos por tonéis nos nossos armazéns durante 4-6 anos até estarem prontos a ser engarrafados; o LBV 2004 foi engarrafado em Junho de 2008. Ao contrário de muitos outros Vinhos do Porto, todos os nossos produtos são armazenados e engarrafados no Douro (em La Rosa e não no Porto), permitindo um traço singular; assegurando uma qualidade notória desde a uva até à garrafa.

### *Notas das Provas*

Cor Ruby profunda e viva. O primeiro impacto aromático é de frescura e juventude.

Muito complexo com um lado mais austero de frutos do bosque, esteva e outras notas vegetais, e uma face mais doce com notas de pastelaria. Na boca é um vinho vigoroso, muito guloso e macio, mas com taninos bem presentes que lhe conferem garra e garantem longevidade.

### *Sugestões para a Prova*

Este Porto não foi filtrado pelo que pode ter um ligeiro depósito, o que não deve exigir decantação. É delicioso com sobremesa, queijo ou sem acompanhamento.