



QUINTA
DE LA ROSA



PORTO LBV 2005

Envelhecimento	Mais de 5 anos
Produção	15,000 litros
Alcool	19.8%
Acidez Total	4.33 g/dm ³
Acidez Volátil	0.26 g/dm ³
Ph	3.54
SO ₂	112 mg/dm ³
Açúcar Residual	97 g/dm ³

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 ano de 2005 foi extremamente seco e as uvas no início de Setembro apesar de aparentemente maduras mostravam pouca concentração.

Na primeira semana de Setembro quando nos preparávamos para iniciar a vindima, tivemos 3 dias de chuva que vieram atrasar a vindima em duas semanas. Este atraso foi muito favorável pois permitiu o desenvolvimento aromático e de concentração que as uvas ainda não tinham atingido.

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 2005 foi engarrafado em Setembro de 2009. 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

O LBV 2005 é um porto clássico e aristocrático. Com um cor violeta profunda e viva. Este LBV é mais subtil e menos gordo do que o habitual, é um vinho com excelente estrutura, muito equilibrado e definido. Tem um final muito longo, que dos deixa na boca impressões de frescos frutos silvestres e especiarias.

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.

Prensa

90 pts Wine Spectator June 2010