



QUINTA
DE LA ROSA



PORTO LBV 2006

Envelhecimento	Mais de 5 anos
Produção	10,000 litros
Alcool	20%
Acidez Total	4.59 g/dm ³
Acidez Volátil	0.33 g/dm ³
Ph	3.66
SO ₂	104 mg/dm ³
Açúcar Residual	78 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 2006 foi mais fresco e com mais chuva do que os anteriores mas que nos finais de Agosto e inícios de Setembro se tornou abrasador com temperaturas altíssimas tanto de dia como de noite, o que provocou uma enorme aceleração nas maturações em especial das uvas de vinhas mais expostas e de cotas mais baixas. Em meados de Setembro vieram algumas chuvas com diminuição de temperatura o que ajudou a normalizar a situação.

Os vinhos de 2006 não têm a concentração de anos anteriores. Estarão talvez prontos para o consumo mais cedo, mas tem aromas e sabores muito limpos e definidos o que os fazem ser muito apetecíveis.

Prensa

LBV 2005 ganhou 90 pts Wine Spectator 06/2010

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 2006 foi engarrafado em julho de 2010. 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 Prova

É um vinho do porto bem definido que segue o estilo de La Rosa com taninos e madeira bastantes suaves. Na garrafa este vinho expressa o equilíbrio e a harmonia das vinhas de Lá Rosa

Este LBV é mais subtil e menos gordo do que o habitual, é um vinho com boa estrutura, muito equilibrado e definido.

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 (sobretudo chocolate), queijo ou sem acompanhamento.