



QUINTA  
DE LA ROSA



## PORTO LBV 2007

Envelhecimento	Mais de 5 anos
Produção	10,000 litros
Alcool	20%
Acidez Total	4.7 g/dm <sup>3</sup>
Acidez Volátil	0.3 g/dm <sup>3</sup>
Ph	3.55
SO <sub>2</sub>	126mg/dm <sup>3</sup>
Açúcar Residual	90g/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 da qualidade da letra A das variedades, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

### *Notas de Produção*

No Outono/Inverno de 2006/2007 choveu o suficiente para repor os lençóis de água no Douro, tendo assim a vinha uma disponibilidade hídrica como já não se via há vários anos. Em termos de temperatura o Inverno não foi muito rigoroso e a Primavera muito mais quente do que habitual. Toda esta disponibilidade de água e tempo quente fez com que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse um pouco mais cedo do que habitualmente.

O verão foi suave e sempre com alguma precipitação o que provocou um atraso no pintor e na maturação. Assim, assistimos a condições de maturação pouco habituais no Douro com bastante água no solo e temperaturas amenas. Este atraso na maturação e a possibilidade de chuva em Setembro provocaram-nos alguma ansiedade, mas felizmente tal não se verificou e tivemos apenas um dia de chuva durante toda a vindima. Acabamos por ter uma vindima excepcional, com maturações muito profundas mas sem stress, preservando a cor, aromas e sabores frescos e a acidez.

### *Processo de Maturação e Engarrafamento*

Os nossos LBV's são pisados ao pé e amadurecidos em grandes cascos de madeira conhecidos por tonéis nos nossos armazéns durante 4-6 anos até estarem prontos a ser engarrafados. O LBV 2007 foi engarrafado em julho de 2011. 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*

Um ano ideal para a produção tanto de vinhos Douro Doc como de vinhos do Porto. 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 Ros

Bom concertação de cor, grande complexidade aromatic. Na boca bastante encorpado, mas envolvente com taninos muito maduros

### *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.