



QUINTA
DE LA ROSA



PORTO LBV 2008

Envelhecimento	Mais de 5 anos
Produção	12,000 litros
Alcool	20%
Acidez Total	4.76 g/dm ³
Acidez Volátil	0.3 g/dm ³
Ph	3.57
SO ₂	102mg/dm ³
Açúcar Residual	97g/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 da qualidade da letra A das variedades, Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

Notas de Produção

Em 2008 tivemos uma floração com muito frio e chuva, o que provocou muito desavinho e perda de produção. Seguiu-se tempo seco mas frio nos meses que se seguiram até à vindima. A maturação deu-se de uma forma heterogénea e atrasou-se bastante. No início de Setembro, apesar do tempo estar quente (cerca de 30°C) e as uvas estarem a amadurecer bem, as previsões dos meteorologistas eram as piores possíveis, o que precipitou o início da vindima.

Felizmente estas previsões não se confirmaram e tivemos bom tempo durante praticamente toda a Vindima. Estas condições de maturação longa e com baixas temperaturas deram origem a vinhos com muita cor, boa acidez e com excelente componente aromática. Um ano que desde a floração parecia destinado ao fracasso transformou-se num ano que seguramente ficará na história do Douro.

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 2008 foi engarrafado em julho de 2012. 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

O LBV tem uma aroma muito vivo e complex com ameixa preta madura, especiarias e esteva. É um porto muito concentrado mas não muito gordo, com taninos muito frescos e longos. Este LBV espelha bem o ano de 2008 pois conjuga o melhor de dois mundos, por um lado muito maduro e concentrado e por outro (graças à sua excelente acidez) muito fresco e equilibrado. 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.

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.