

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vieira de Sousa Porto LBV 2017
<b>Vinicola</b>	Vieira de Sousa
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, entre outras
<b>Teor Alcoólico</b>	19,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A prestigiada família Vieira de Sousa elabora vinhos há 5 gerações. No entanto, em 2009, a empresa foi reestruturada, e sobre a liderança de 3 fortes mulheres, passou a produzir vinhos do Porto e Douro DOC para sua marca própria, tomando como base 5 quintas localizadas em Cima Corgo.

São nas Quintas da Agua Alta e do Bom Dia que são colhidas as uvas utilizadas na elaboração dos exemplares de Porto Vintage, bem como a este LBV *unoaked* de qualidade muito superior para o estilo. Com predomínio das castas Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz, colhidas em vinhas com idade média de 30 anos, teve sua fermentação transcorrida nos tradicionais lagares de granito, contando com posterior estágio em lagares de aço inox.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

exuberantes e intensas notas de frutas vermelhas em calda seduzem o nariz, sendo escoltadas por frutos secos, cacau em pó e toques de sementes torradas, como nozes, castanhas e avelãs

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

Porto muito estruturado e digno de um bom tempo de envelhecimento, algo pouco comum para o estilo; a pureza da fruta é o destaque, com muita profundidade de sabor e uma persistência incrivelmente longa

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



### CULINÁRIA