

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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