



## PORTO

◇◇◇  
LVB 2012

### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 4º e o 6º ano.

### Notas de Prova

LBV 2012 é um vinho de cor rubi muito profundo, fresco e frutado com um delicioso toque de notas de alcaçuz preto e um toque químico. Na boca é equilibrado, concentrado com taninos presentes e firmes, tem um final longo e agradável.

### Vinification Process

*Partial de-stemming and controlled fermentation at 24/28°C., when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period between the 4th and 6th years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.*

### Tasting Notes

*LBV 2012 is of a ruby deep red color, fresh and fruity with a delicious touch of black licorice notes and chemical nuances. The palate is well-balanced, concentrated with strong, rounded tannin and a long delicious after taste note.*

### Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,05 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 102 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Conservação a 10 a 18°C em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

### Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20 % vol.

Total Acidity 4,05 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 102 g/dm<sup>3</sup>

Preservation 10-18° C in a dry and airy place

Winemaker Ana Urbano

### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

### Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

### Temperature

12/14°C

Aging potential

Keep

### Potencial de Envelhecimento

Guardar

