

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tecedeiras Porto LBV 2018
Vinícola	Quinta das Tecedeiras
Safra	2018
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	50% Vinhas Velhas, 25% Touriga Franca e 25% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	20,5%
Maturação	4 anos em pipas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adegas 17,5 pts Vinho Grandes Escolhas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Douro, poema geológico. Montes que não deixam de crescer, videiras que ninguém pode contar, rio que não para de correr, pedaço de viril beleza...” – Miguel Torga

Indiscutivelmente, o Douro é uma das mais belas regiões vitivinícolas do planeta! Patrimônio Mundial da UNESCO, é a primeira denominação demarcada do mundo e lar de um ícone mundial: o Vinho do Porto!

Versátil, este que é o vinho fortificado mais famoso do planeta, infelizmente vem lutando contra um crescente desinteresse dos enófilos jovens, principalmente por possuir um teor alcoólico alto e preços menos atrativos nas linhas de entrada.

Felizmente sua fama é tão grande que ele ainda possui uma legião de fãs e possui um grande potencial de conquistar os enófilos mais jovens assim que estes começam a amadurecer e a se interessar por produtos de maior qualidade. Pensando em atingir uma grande parcela de consumidores, a curadoria VinumDay selecionou para hoje um LBV, ou seja, um Late Bottled Vintage, que é um estilo de Vinho do Porto de categoria intermediária – perfeito tanto para os apreciadores fiéis como para quem está começando a entender melhor o estilo.

A categoria LBV está entre o básico Ruby e o icônico Vintage. O objetivo na vinificação é de simular o estilo Vintage já depois da evolução em garrafa que esta categoria requer. Os Portos LBVs são vinhos safrados, engarrafados tardiamente, após alguns anos de amadurecimento em balseiros de carvalho.

Pertencente ao grupo Lima & Smith, a Tecedeiras é uma vinícola que marcou seu nome na história

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras compotadas, escoltadas por notas de tâmaras e ameixas secas, licor fragolino, flores secas e nuances balsâmicas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, untuoso, completo, envolvente e muito harmonioso e estruturado, mostrando extraordinária integração entre taninos finos e firmes e uma acidez franca e salivante, que equilibra o dulçor com maestria

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

duriense por estar dentre as pioneiras na elaboração de vinhos tranquilos não fortificados. Para a elaboração de seu Porto LBV, o experiente enólogo Rui Cunha realizou um interessante assemblage: 50% de uvas oriundas de um antigo field blend, isto é, de um vinhedo velho, onde diversas castas locais estão plantadas juntas, sendo colhidas todas ao mesmo tempo. A outra metade do corte é composta por 25% de Touriga Nacional e 25% de Touriga Franca. Na adega, é praticada a tradicional fermentação com engaçó em lagares de granito com o famoso recurso pisa a pé. Ao término de todo o processo, inclusive o de fortificação, o vinho estagia em pipas de carvalho por quatro anos para, então, ser engarrafado sem filtração.