VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vieira de Sousa Porto LBV 2017
Vinícola	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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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