



# Late Bottled Vintage 2010

## VINHO DO PORTO

*Vinho do Porto de uma só colheita de elevada qualidade, envelhecido em vasilhas de carvalho e engarrafado no quinto ano após a vindima.*

**90** The WINE ADVOCATE.



[WWW.POCAS.PT](http://WWW.POCAS.PT)

### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Tinto doce - Porto LBV
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação controlada com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Em vasilhas de madeira até ao momento de ser engarrafado, no quinto ano após a vindima. Segue-se um estágio em garrafa até à sua colocação no mercado.
ENGARRAFAMENTO	2015
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

COR	Rubi quase opaco.
AROMA	Aroma complexo sobressaindo notas de frutos do bosque, algum floral (violeta) e folhas de tabaco.
PALADAR	Vinho encorpado, mas elegante, com final muito longo e frutado.

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,66 % Vol.
AÇÚCAR RESIDUAL	114,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,80 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,62

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, acompanha queijos de muito boa qualidade, chocolates e caça. Servir à temperatura ambiente (18°C) após cuidadosa decantação. Pode ser consumido desde já, ou aguardar uma favorável evolução na garrafa.