



# Late Bottled Vintage 2011

## 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.*

# 91 WS



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

### 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.

#### 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** 2016

**ENOLOGIA** Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

#### NOTAS DE PROVA

**COR** Rubi quase opaco.

**AROMA** Aroma intenso com notas balsâmicas e fruta preta (cereja e amora).

**PALADAR** Vinho envolvente onde predomina a fruta e com algum mentol. Taninos sedosos e elegantes num final longo e harmonioso.

#### ANÁLISES

**TEOR DE ÁLCOOL** 19,93 % Vol.

**AÇÚCAR RESIDUAL** 115,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL** 3,76 g/L em Ácido Tartárico

**PH** 3,73