



Late Bottled Vintage 2012

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.



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	2017
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Rubi
AROMA	Notas de groselha, mirtilo e especiarias
PALADAR	Doce, encorpado, com fruta preta e especiaria. Sedoso, elegante com final longo e persistente

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,8 % Vol.
AÇÚCAR RESIDUAL	115,0 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,7 g/L em Ácido Tartárico
pH	3,7