

# VINHO DO PORTO

## LBV 2018



**ANO VITÍCOLA:** Em 2018, o clima apresentou padrões distintos. Começou com um inverno seco, seguido de um período de temperaturas muito baixas e precipitação significativa até meados do verão. O final do verão trouxe condições quentes e secas. Este período prolongado de calor, combinado com temperaturas elevadas e stress hídrico, proporcionou as circunstâncias ideais para que as uvas desenvolvessem antocianinas nas suas películas e atingissem uma maturação perfeita. A vindima, que decorreu de 5 de setembro a 13 de outubro, teve condições favoráveis com temperaturas elevadas e sem chuva. Esta vantagem climática levou à produção de vinhos de alta qualidade, caracterizados por níveis equilibrados de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

**VINIFICAÇÃO:** As uvas foram esmagadas a pé para extrair o mosto e depois deixadas a macerar nos lagares de aço inoxidável da Quinta. Este método foi escolhido para obter a melhor extração de cor, aromas e compostos fenólicos.

**ESTÁGIO:** Processo de maturação de 5 anos em cascos de carvalho, ao contrário do período de 2 anos de um Vintage Clássico. Este período de maturação alargado é a razão por detrás do seu nome, "Late Bottled Vintage". Este envelhecimento mais longo em casco contribui para um vinho mais suave e confere um estilo excecionalmente acessível, pronto a ser apreciado assim que é engarrafado.

**NOTAS DE PROVA:** O LBV 2018 revela uma cor rica e profunda e uma intensidade aromática impressionante, com notas subtis de frutos silvestres e especiarias. No paladar, apresenta uma suavidade aveludada, sustentada por uma estrutura robusta. Ostenta um amplo volume e notas de casco bem incorporadas. Este vinho exala força e vitalidade, mantendo uma frescura deliciosa e sabores de fruta pura, culminando num final excecionalmente longo e saboroso.

**CASTAS:** Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,5 %  
Acidez Total: 4,60 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,78  
Açúcar Residual: 88 g/dm<sup>3</sup>  
Calorias: 148 Kcal/100 ml

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa de Cartão  
6 x 750 ml | Peso – 8,5 Kg  
  
Caixa de Cartão com Tubo  
6 x 750 ml | Peso – 9 Kg

### ENGARRAFAMENTO:

Outubro 2023

[info@quintadaromaneira.pt](mailto:info@quintadaromaneira.pt)  
[www.quintadaromaneira.pt](http://www.quintadaromaneira.pt)