

VINHO DO PORTO

QUINTA DO JAVALI LBV Port 2019

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

Vinificação e estágio

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 2 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Notas de prova

Cor carregada, com auréola escura. Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, associadas às compotas de ameixas pretas e de figos, e com sugestões balsâmicas. Na boca, confirmam-se as notas de frutos pretos maduros. A estrutura é marcante, com uma forte presença, muito similar aos vinhos de categoria Vintage.

Informação técnica

Álcool (%): 21,0

• Baumé: 4,6

Acidez total (g/dm³): 4,3

• pH: 3,71



