

# Quevedo



## LBV - Late Bottled Vintage Port 2003

Produzido com uvas exclusivamente da colheita de 2003 e engarrafado quatro anos após a vindima, o LBV pode ser bebido de imediato. No entanto continua o seu envelhecimento em garrafa durante muitos anos. A intensa cor rubi que o caracteriza nos primeiros anos de vida vai dando lugar a rubis suaves como romã.

## Notas de Prova

Cor: rubi intenso  
Aroma: forte concentração de fruta preta como ameixa ou cereja, com notas de fumo e anis. Ao final de alguns minutos aparecem suaves nuances de violetas

Boca: suave e macio com notas de mirtilos, terra, framboesa e um ligeiro toque a pimenta. Excelente acidez com um final de boca prolongado e ligeiramente doce.

## Vinificação

Uvas totalmente desengaçadas, fermentação lenta com controlo de temperatura até 30°C. Filtração muito suave com placas largas.

Engarrafado em Dezembro de 2007.

## Castas

Touriga Nacional (30%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (15%) Tinto Cão (5%), Tinta Barroca (5%), Outras (20%).

## Sugestões de Acompanhamento

Ameixa assada

Marmelada com queijo

Bife tartar

Queijo serra

## Outras Informações

Álcool 19,0%

Acidez Total 4,37 (g/l. ácido tartárico)

pH 3,38

[info@quevedoportwine.com](mailto:info@quevedoportwine.com)

[www.quevedoportwine.com](http://www.quevedoportwine.com)