



VALLEGRE
PORTO & DOURO WINES

VISTA ALEGRE LBV

Frutado intenso e maduro, apaixonado.



| | |
|--------------------------|--|
| REGIÃO | DOURO |
| CASTAS/VARIEDADES | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Sousão, Tinto Cão |
| VITICULTURA | Proveniente da Quinta da Vista Alegre, Cima Corgo, vinhas com mais de 80 anos, estão plantadas em patamares antigos exposição predominante a Sul |
| VINIFICAÇÃO | As uvas, provenientes de uma única colheita, são colhidas manualmente para pequenas caixas. A vinificação processa-se de acordo com o método tradicional de produzir Vinho do Porto. Após desengace parcial, as uvas são esmagadas em lagares de pedra com pisa a pé. A fermentação ocorre com controle de temperatura, sendo interrompida pela adição de aguardente vinica. Este vinho tal como é produzido fica com grande potencial de envelhecimento. |
| ESTÁGIO | Envelhecimento em grandes balseiros de madeira, pode ser engarrafado entre o 4º e o 6º ano. Se, armazenado em condições ideais tem um potencial de envelhecimento, em garrafa, de 20 anos. |
| CONSUMO | Magnífico acompanhamento de vários tipos de queijos e sobremesas ricas em chocolate, creme e café assim como frutas frescas, frutos vermelhos e frutos silvestres, ameixas e ananás. Também, combina muito bem com presunto e carnes fumadas. Uma vez aberta a garrafa deve ser consumida em poucos dias porque, ainda que, tivesse tido estágio em cascos de carvalho durante algum tempo, a oxigenação foi muito curta. Por isso, após abertura e decantação (se necessária) o vinho "abrirá" e atingirá o seu pico. Com o passar do tempo, perderá a frescura inicial mudando radicalmente as suas notas de prova. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 14°C e os 16° C. |
| CONSERVAÇÃO | Este é um LBV tradicional "unfiltered " não foi nem estabilizado pelo frio nem filtrado. A rolha é do tipo cilíndrica, natural, como a de um PORTO Vintage. Deve-se manter a garrafa, em posição horizontal, a uma temperatura constante e ao abrigo de luz intensa. Com o passar dos anos, é natural a criação de algum depósito na garrafa devendo ser cuidadosamente aberto e decantado antes de ser servido. |
| PRÉMIOS | LBV 2013: MEDALHA DE PRATA "INTERNATIONAL WINE CHALLENGE" (ABRIL 2018/UK) LBV 2011: "AWC VIENNA 2016" MEDALHA DE PRATA (OUTUBRO 2016/AUSTRIA) |