



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 2019: MEDALHA DE PRATA “DECANTER WORLD WINE AWARDS” (2024/ REINO UNIDO)

LBV 2017: GRANDE MEDALHA DE OURO " CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES" (2022/BÉLGICA)

LBV 2017: MEDALHA DE PRATA “MUNDUS VINI” (2022/ ALEMANHA)

LBV 2015: MEDALHA DE PRATA “INTERNATIONAL WINE CHALLENGE” (2020/ REINO UNIDO)

LBV 2015: MEDALHA DE BRONZE “DECANTER WORLD WINE AWARDS” (2020/ REINO UNIDO)

LBV 2015: MEDALHA DE PRATA “INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION” (2020/ REINO UNIDO)

LBV 2015: MEDALHA DE PRATA “CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES” (2020/ BÉLGICA)