

PALMIRA

PORT



Denominação : Vinho do Porto **LBV 2013**

Região : Porto & Douro

Ano : 2013

Castas: Este LBV é o resultado de uma criteriosa seleção de uvas de vinhas velhas situadas no cima Corgo.

Fermentação Alcoólica: Maceração pelicular em lagares e cuba de inox com interrupção da fermentação através da adição de aguardente vínica a 77% Vol.

Estágio: Estágio e envelhecimento em inox durante 4 anos (podendo uma parte do lote passar por balseiros de grande capacidade) e, após certificação ao 4º ano pelo IVDP, o engarrafamento pode ser efetuado com marcação do ano de engarrafamento na rotulagem. Este pode ser engarrafado até ao 6º ano da colheita.

Teor Alcoólico (%vol): 19,5

Açúcar Residual (g/l): 96

Acidez Total (g/l): 4,5

Aspecto: *Cor ruby retinta.*

Aroma : *Intensidade aromática exuberante, com notas de frutos vermelhos bem maduros e aromas silvestres, com predominância de esteva.*

Paladar: *Excelente volume de boca, estrutura firme e suave e taninos bem integrados.*

Sugestão de Prova: *Combina na perfeição com queijos fortes, bolo de chocolate negro e gelado de frutos vermelhos.*

Temperatura de serviço.: *Entre os 14º e os 16ºC.*

Garrafa: Bordalesa 750 ml

Peso: 1,34 kg

EAN: 5603238623932

Caixa: 6 Garrafas

Peso: 8,23 kg

EAN: 15603238623939

Medidas: 165mmX245mmX295mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 843 kg

Medidas: 120mmX80cmX158cm



Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto

wines of
portugal

a world of difference



QUINTADASARCAS

info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com