



Castas emblemáticas

LOTE: LBBV20
3 793 garrafas (75CL)
Enólogo Carlos Silva

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2020 foi seco e de temperaturas elevadas, com ressalva para a precipitação verificada na estação da primavera. Estas condições resultaram num abrolhamento precoce, uma avanço na fenologia e uma aceleração inesperada das maturações. Verificou-se uma quebra de produção mas os mostos apresentaram-se de boa qualidade, com elevados teores de açúcar, bons níveis de acidez e de compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica. A fermentação foi controlada até aos 16°C durante 3 semanas e fez um estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 6 meses e *bâtonnage*.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Cristalino com uma cor amarela palha com reflexos esverdeados.

Aroma: Notas de tília e frutas de polpa branca maduras, aliadas a nuances de flores secas.

Sabor: Apresenta uma estrutura envolvente e aveludada, com uma acidez muito equilibrada. Notas minerais com recorte de grande expressividade das castas que lhe deram origem. Demonstra um final de boca sedutor e longo, revelando um refinado bouquet.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 12°C. Acompanhado por pratos de peixe assado, queijo da Serra e carnes brancas.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (entre 10 a 12 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcólico 13,3%
Acidez Total 7,03 g/L
Acidez Volátil 0,44 g/L
Extrato Seco 22,7 g/L
Açúcares Redutores 2,3 g/L
PH 3,20

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL
Peso (Garrafa Vazia) 580g
Peso Bruto 8,25kg (6 uni.)
Caixas Euro Pal 88
Código EAN/ITF 5600753265524
Tipo de Rolha Natural



Emblematic grape varieties

LOT: L.BBV20

3 793 bottles (75CL)

Winemaker **Carlos Silva**

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2019 viticultural year showed large fluctuations in the temperature and low levels of precipitation, except for the high levels of precipitation in April. The musts showed high quality, with higher acidity, lower alcohol and good level of phenolic compounds.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification. Fermentation with controlled at 16°C for 3 weeks. Wine staged partially in French oak barrels for 6 months and *bâtonnage*.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a straw yellow colour with greenish reflections.

Aroma: Notes of linden and matured white pulp fruits, combined with nuances of dried flowers.

Flavour: Presents an enveloping and velvety structure, with a very balanced acidity. With mineral notes with highly expressive cut of its grape varieties. It shows a seductive and long final, revealing a refined *bouquet*.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 12°C. Accompanied by grilled fish dishes, Serra da Estrela cheese and white meats.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 10 to 12 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 13,3%

Total Acidity 7,03 g/L

Volatile Acidity 0,44 g/L

Dry Extract 22,7 g/L

Residual Sugar Level 2,3 g/L

PH 3,20

LOGISTIC DATA

75CL bottle

Weight (Empty Bottle) 580g

Gross Weight 8,25kg (6 uni.)

Euro Pal Cases 88

Barcode EAN/ITF 5600753265524

Cork Type Natural