

PREMIUM WINES

Infantado Porto LBV 2008

Fortificado



UVAS

Várias nas Vinhas Velhas, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional.

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO

19,5%

AÇÚCAR

75 g/l

ACIDEZ

PH

TERROIR

Vinhas localizadas em Serra Douro e Castelos a uma altitude de 350 a 250 m, com solo xistoso.

ELABORAÇÃO

Fermentação sem desengace, 100% em lagar, pisa a pé. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio de 46 meses em balseiro de madeira de carvalho com cerca de 100 anos. Não filtrado. Vinho engarrafado em fevereiro de 2013.

HARMONIZAÇÃO

Servir com queijos e sobremesas não muito doces. Decantar 2 horas antes e servir a 17-18 °C.

QUANDO BEBER

Pode evoluir na garrafa por mais de 10 anos.