



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE UNFILTERED

SOBRE OS VINHOS

Os Late Bottled Vintage são vinhos de excelente qualidade, originários de uma única vindima indicada no rótulo. Engarrafados entre o quarto e o sexto ano após a vindima, os LBV, ao contrário dos Vintage, beneficiam de um envelhecimento considerável em cubas de madeira, o que lhes confere um paladar mais suave, tornando-os ideais para consumo ainda jovens. O LBV da Quinta das Carvalhas é produzido a partir de parcelas selecionadas de vinhas velhas, plantadas na propriedade há quase um século.

ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

Através de uma vindima manual e rigorosa, selecionamos as melhores uvas de parcelas de vinhas velhas, que são pisadas a pé em lagares de pedra tradicionais e fortificadas da mesma forma. Engarrafados entre o quarto e o sexto ano após a vindima, os LBV, ao contrário dos Portos Vintage, beneficiam de um envelhecimento significativo em cubas de madeira.

PERFIL DO VINHO

Tipicamente, os LBV da Quinta das Carvalhas são vinhos muito refinados, de cor rubi com tonalidades violetas. No nariz, revelam notas de amoras, alcaçuz, esteva e chocolate negro, criando um perfil muito elegante e cativante. No paladar, a elegância continua, com uma concentração rica de sabores, sustentada por taninos firmes e vibrantes que proporcionam equilíbrio e bom potencial gastronómico. São vinhos longos, frescos e cheios de sabores frutados.

Este Vinho do Porto não é filtrado.



Chocolate preto com flor de sal, ou bolo de chocolate com cobertura de frutos do bosque. Queijo Stilton ou queijo da serra com compota de cereja ou amoras, ou até mesmo pratos de caça.



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 14 a 16°C.



Os nossos LBV são Unfiltered, recomendamos que seja decantado antes de ser servido.

