



QUINTA DO SILVAL
family estates

Magalhães

LBV – Late Bottled Vintage 2005



Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação: Seleção de uvas à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com desengace total e com controlo de temperatura. Fortificado naturalmente com aguardente vínica (77% Vol.).

Estágio: Estagiou durante 4 anos com temperatura controlada, onde amacia e envelhece sem perder a sua frescura, o seu intenso carácter frutado e a sua profunda cor ruby.

Notas de Prova:

Cor: Ruby atrativa e profunda.

Aroma: Aroma muito suave, evidenciando aromas de frutos silvestres com grande intensidade, bem como notas minerais;

Paladar: O palato mostra-se encorpado e concentrado, com notas de amora preta e vestígios de chocolate negro, com um final longo;

Sugestão de Consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura de 15°C. Acompanha bem com queijos de pasta dura ou até um queijo de cabra, bem como todo o tipo de sobremesas à base de chocolate. Pode também ser um bom acompanhamento de refeição para pratos picantes de carnes vermelhas.

SOCIEDADE DA CASA AGRICOLA DA QUINTA DO SILVAL, S. A.

Quinta do Silval, Vale de Mendiz - 5085-104 Vale de Mendiz - Portugal

www.quintadosilval.pt