



QUINTA DO SILVAL
family estates

Magalhães

LBV – Late Bottled Vintage 2008



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 rubi.

Notas de Prova:

Cor: Cor granada profundo.

Aroma: Nariz elegante com aromas frescos de frutos vermelhos e amaras silvestres;

Paladar: Encorpado, sabor a fruta preta, com taninos firmes mas bem integrados;

Sugestão de Consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura de 15°C. Acompanha bem com queijos intensos e sobremesas de chocolate ou frutos silvestres.