

QUINTA DE CEIS



LBV 2012

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Foram seleccionadas uvas de vinhas velhas nas melhores parcelas da região demarcada do Douro, na sub-região do Douro Superior. As castas tradicionais predominantes deste vinho do Porto CASA DE CEIS Late Bottled Vintage 2012 são as Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Estas três variedades trazem em conjunto a harmonia dos taninos firmes da Tinta Roriz, os aromas balsâmicos de esteva da Touriga Franca e os aromas dos frutos vermelhos com a frescura das notas florais da Touriga Nacional. A vindima em 2012 foi antecedida de um ano seco com um Inverno frio, Primavera quente e um Verão ameno, com alguns picos pontuais de temperaturas altas. Estas condições permitiram obter uvas com grande expressão aromática e teores alcoólicos equilibrados, proporcionando vinhos de ótima qualidade.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinificação com a mais moderna tecnologia e um controle total de temperaturas. Os cachos que não se encontravam em perfeitas condições foram eliminados. Desengace total, esmagamento suave e choque térmico, seguindo-se então um período de maceração pré-fermentativa a frio em lagar por cerca de 12 a 24h, após o que as massas foram transferidas para cubas de fermentação largas e baixas, onde fermentaram por cerca de 10 dias, a temperaturas entre os 24 e 26°C. A garrafa deve ser conservada em posição horizontal, protegida da luz e do calor, idealmente a uma temperatura inferior a 16°C. Poderá ser decantado para remover o eventual depósito natural criado com o envelhecimento.

Consumir depois de aberto, preferencialmente, entre 2 e 5 dias.

NOTAS DE PROVA

Este LBV CASA DE CEIS 2012 no nariz apresenta-se muito fresco e intenso com notas de frutos pretos selvagens e cerejas pretas, Na boca o vinho é concentrado, quente e mostra taninos firmes e de boa textura, assim como fim persistente e agradável. Este excelente LBV harmoniza com sobremesas de chocolate, queijos de sabor intenso e nozes, além de frutas secas, como os figos e os damascos. Delicioso para o final das refeições. Servir ligeiramente fresco idealmente a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Denominação de origem: DOP Douro

Lote: ADLBV12

Localização das vinhas: Douro Superior

Envelhecimento: 3 anos em barrica de Carvalho