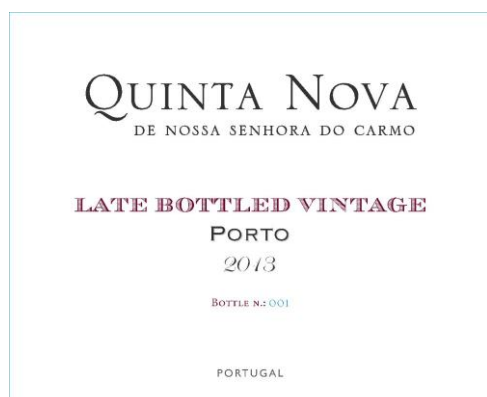


QUINTA NOVA

Late Bottle Vintage 2013

Castas	Vinha velha (mais de 30 castas tradicionais)
Vinha	QN; Letra A, sub-região do Cima Corgo; vinha velha
Vinificação/Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha, à entrada da adega. Fermentação com engajo total em lagares mecânicos durante 2 dias, com controlo de temperatura. Remontagem e maceração intensas durante mais 2 dias. Fortificado naturalmente em 19% com aguardente vínica (77% vol) gelada. Este LBV estagia em madeira e inox durante 4 anos.
Análise do Vinho	Alc/Vol 19,40%; acidez total 4,20 g/l; pH 3,8; açúcares redutores 105 g/l, Extrato Seco 26 g/l; SO2 total 78 mg/l.



NOTAS DE PROVA 2017

Enólogo: Jorge Alves

Cor ruby fechada. Complexo, notas de fruto preto e azul macerado, ameixa preta e grafite. Na boca revela grande volume, estrutura de firme, tenso, intenso, profundo, linear e profundo; vigoroso, pleno de gravidade, bom equilíbrio entre o álcool, a estrutura e o açúcar, final de boca muito longo, transparente e com grande nervosismo.

COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. 2016-2030.
Serviço	A uma temperatura de 16 a 18°C. Aconselha-se o consumo no próprio dia, não devendo ultrapassar os 3 dias. Podendo apresentar depósito no fundo da garrafa aconselha-se a sua passagem para um decantador.