



Quinta dos Poços PORTO L.B.V. 2015

Tipo de Vinho	Vinho do Porto
Ano	2015
Castas	Touriga Nacional (90%); Sousão (10%)
Região	Douro
Produção	1290 garrafas de 75 cl
Engarrafamento	Agosto 2019
Clima	Atlântico com influência mediterrânica.
Solo	Xistoso
Enólogos	Duplo PR
Produtor	Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico	19% Vol. (20°C)
Baumé	3,9°
pH	3,89
Acidez Total	3,64 g/dm ³ (ácido tartárico)
Acúcares Redutores	115 g/dm ³
Vinificação	Em lagares de granito com pisa a pé ao longo de 5 dias de fermentação alcoólica, seguida de 48 horas de maceração em cuba de aço inoxidável, após aguardentação em massas.
Estágio	25% em balseiro de Carvalho e restantes 75% em cuba de aço inoxidável, ao longo de 4 anos.
Cor	Cor profunda vermelha rubi.
Aroma	Nariz intenso com aromas a frutos negros e ligeiras especiarias.
Sabor	Na boca é bastante presente a fruta preta especiada. Com taninos maduros e elegantes e final de boca longo e persistente. Apresenta-se equilibrado e com frescura.
Final de Boca	Longo e persistente.

