



OFFLEY PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2018

TIPO: Licoroso **CATEGORIA:** Late Bottled Vintage **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Offley Late Bottled Vintage é um Vinho do Porto de alta qualidade, de uma única colheita, que é engarrafado entre o 4º e 6º ano após a colheita, podendo ser apreciado de imediato ou após algum envelhecimento em garrafa, consoante a preferência. Este vinho apresenta o estilo muito característico da prestigiada marca Offley, que alia contemporaneidade a quase três séculos de experiência.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Cor rubi de grande profundidade. Aroma intenso com notas a frutos vermelhos maduros, especiarias, a pimenta e cravinho, balsâmico, a cedro e a caixa de tabaco. Na boca tem um bom volume, acidez viva, taninos redondos e de boa qualidade, frutos vermelhos, com um final longo e elegante.

ANO VITÍCOLA

Inverno frio e seco. Primavera extremamente chuvosa, que permitiu a reposição das reservas de água no solo, no entanto, afetou a floração e contribuiu para uma incidência anormal de doenças da vinha, dando origem a perdas significativas. Apesar do verão quente e seco, os níveis de humidade nos solos proporcionaram um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de excelente qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 37% Touriga Franca, 28% Touriga Nacional, 23% Tinta Roriz, 12% Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Uvas selecionadas nas parcelas da Quinta do Sairrão, e também de alguns lavradores, que connosco colaboram desde há muito tempo. É vinificado na Adega da Quinta do Seixo, com tecnologia tradicional do Vinho do Porto, em lagares de granito com pisa e temperatura controlada, para obter a extração dos compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Após a vindima o vinho permanece no Douro. É transportado para Vila Nova de Gaia, na primavera seguinte, entrando no processo habitual de envelhecimento, em balseiros de carvalho. Durante este período, é sujeito frequentemente a trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar a sua evolução. O lote final é elaborado após seleção de vinhos, que, pelas suas características, atingem o nível do estilo L.B.V. Offley.

GUARDAR

Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor. Pode-se antever uma melhoria da qualidade com o envelhecimento em garrafa. A sua longevidade pode estimar-se em cerca de 10 a 15 anos após o engarrafamento.

SERVIR

É natural a formação de depósito em garrafa. Após o 2º ano, do seu engarrafamento, recomenda-se que o vinho seja decantado, antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESFUTAR

Ideal para acompanhar queijos e sobremesas ricas em chocolate, frutas frescas ou tartes de frutos vermelhos e silvestres.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% ±0,5 | Acidez Total: 4,7 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 100 g/L ±5 | pH: 3,5 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 15,9 g | Açúcares: 10 g | Valor Energético: 651 kJ/156 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-05-05 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 75.681

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 (chamada para rede fixa nacional)
v1. 2023-03-27

Email: info@offleyporto.com
Website: www.sograpevinhos.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

