



## CASA DE CEIS 2012

### Late Bottled Vintage

#### VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Foram selecionadas 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 a 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 24 horas, 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°C 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 a 5 dias.

#### NOTAS DE PROVA

Este LBV CASA DE CEIS 2012 apresenta uma cor intensa, um aroma elegante e presença de fruta madura. Muito fresco, com notas de frutos selvagens e cerejas pretas. Na boca o é concentrado, expressivo. Taninos firmes e de boa textura. Final persistente, complexo e com muita frescura.

Este LBV CASA DE CEIS vinhas velhas 2012 harmoniza com sobremesas de chocolate, queijos de sabor intenso, nozes e outras frutas secas como figos e damasco. Delicioso para o final das refeições.

Vinho natural sujeito a criar depósito com a idade.

Recomendamos decantar e servir com cuidado.

Servir ligeiramente fresco 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

Teor alcoólico: 20 %

