



General Silveira

Porto LBV

Produzido na Quinta do Valdalágea a partir de duas vinhas extremas e uma vinha velha. A Quinta do Valdalágea está situada na margem esquerda do rio Douro, em frente à cidade do Peso da Régua, no limite do Baixo Corgo com Cima Corgo, entre as Serra das Meadas (Sul, Sudeste) e a Serra do Marão (Norte).

Notas de prova

De cor rubi intenso, apresenta aromas de frutos silvestres, ameixa preta e suaves notas de chocolate. Elegante e suave na boca apresenta um longo final e harmonioso.

Informação técnica

Região:	Douro
Sub-região:	Baixo Corgo – Valdigem - Lamego
Tipo de Solo:	Xisto com alguma influência granítica
Vinhas:	Valdalágea II
Idade das cepas:	30 anos
Castas:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão
Densidade por ha:	4400 Plantas
Altura do mar:	250 a 375 m
Período de Vindima:	Final de Setembro de 2015
Forma de Vindima:	Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg
Fermentação:	em Lagar com pisa tradicional
Engarrafado:	Julho de 2019
Estágio:	Cascos de Carvalho muito velhos
Álcool:	19,13% vol
Grau Baumé:	3,3
Acidez Total:	5,00 g/dm ³ Ác Tartárico
Acidez Volátil:	4,95 g/dm ³ Ác. Acético
pH:	3,80
Açúcares Totais:	87 g/L
Extrato seco Total:	121,7 g/dm ³
SO2 Livre de Enchimento:	44,0 mg/dm ³
Produção:	1150 garrafas