

Порто L.B.V.

Porto L.B.V.



Произход

Държава	Португалия
Винен регион	Дуро
Винарна	Рамош Пинто

Технически данни

Сортов състав	Турига Насионал, Турига Франка, Тинта Као, Тинта Барока
Виг	Подсилено десертно червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето от именията Ервамойра и Бом Ретиро се бере ръчно в малки касетки и се транспортира до винарната, където традиционно се мачка с крака. Ферментацията продължава от 3 до 5 дни и се получава вино с отлична екстракция. След това виното отлежава във Вила Нова де Гая в стари дървени бъчви с вместимост 15 000 литра. След няколко години виното се блендира, следва допълнително отлежаване и след това бутилиране без филтрация. Алкохол: 19,5 об.%

Отлежаване

4 години в големи дървени бъчви.

Описание

Накратко

Характеристиките на плода, използван за това вино са зрял, мощен и ароматен. Това вино има огромен капацитет за дълго отлежаване в бутилка. Изключително Порто L.B.V.

Дегустационни бележки

Изключително наситен, дълбок рубиненочервен цвят. На нос: свежи аромати на червени плодове - ягода, малина и червена череша, обогатени от нотки на лавандула и карамфил. Комплексно вино, изпълнено с енергия и мекота. На небце виното е мощно и плътно, с вкусов аромат на горски плодове. Танините са осезаеми, но добре интегрирани. Дълъг и ароматен финал.

Съчетание с храна

Съчетава се с ястия от дивеч, червени меса, суфле със сирена, по-мазни сирена или шоколадови десерти.

Сервирайте между 14°C и 18°C. Съхранявайте бутилката изправена на хладно, сухо и тъмно място.

Бележки

