

FERREIRA



PORTO

Late Bottled Vintage

Storia del vino: Ferreira Late Bottled Vintage (o L.B.V.) è un Porto di alta qualità che combina le caratteristiche uniche dell'anno in cui è stato vendemmiato con la praticità d'essere pronto per la degustazione poco dopo aver affinato in vetro. I Porto L.B.V. sono vini prodotti da una singola vendemmia e imbottigliati fra il 4° e il 6° anno successivi.

Produzione: Le uve, colte a mano a livello ottimale di maturazione, vengono vinificate nelle due cantine Quinta do Seixo e Quinta da Leda, in linea con la più tradizionale modalità per il Porto. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata e viene interrotta con l'aggiunta di alcol d'uva. Si conferisce così al prodotto finale, naturalmente dolce e ricco, un bouquet splendidamente concentrato.

Affinamento: I vini selezionati per Ferreira Late Bottled Vintage affinano in botti di rovere in cantine con umidità e temperatura ideali. La graduale e bilanciata evoluzione di questo vino è costantemente monitorata dal team di enologi Ferreira. Il prodotto viene solitamente imbottigliato nel suo 4° anno, senza la stabilizzazione a freddo, ma in modo naturale. Per questo motivo può acquisire un deposito con il passare del tempo.

All'occhio – Colore intenso, quasi opaco.

Al naso – Bouquet complesso con prevalenza di note balsamiche, di resina, frutta a bacca rossa matura e un leggero accenno a note floreali di basilico.

In bocca – Eccellente armonia e complessità. Eleganti aromi di note balsamiche, livello di acidità ben equilibrato. Un finale raffinato e persistente.

Conservazione:

Ferreira Late Bottled Vintage si presenta in una bottiglia nera. Si consiglia di conservare la bottiglia orizzontale a temperatura costante tra 16°C e 18°C. Normalmente non è necessario decantare questo vino, tuttavia col passare degli anni si possono creare dei sedimenti, caso in cui è consigliabile decantare.

Una volta aperta la bottiglia si suggerisce di finirli nei giorni successivi.



Distribuito da:



Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it

Tipologia di uve: Ferreira L.B.V. è prodotto con uve tipiche della regione Douro: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca della stessa annata.

Indicazioni per la degustazione:

Ferreira Late Bottled Vintage può essere degustato solo, oppure splendidamente accompagnato da formaggio, cioccolato o torte di ricca pasticceria, frutta fresca o torte di frutti rossi.