



PORTO

PORTO FERREIRA LATE BOTTLED VINTAGE 2011

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

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Porto Ferreira Late Bottled Vintage (ou LBV) é um Vinho do Porto de alta qualidade que combina as características únicas do ano em que é produzido com a facilidade de poder ser apreciado de imediato ou após algum envelhecimento em garrafa, dependendo da preferência. Os Vinhos do Porto LBV são vinhos de uma única colheita, engarrafados entre o 4º e 6º ano após a vindima.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda quase opaca. Aroma com muito boa intensidade e complexidade sobressaindo os frutos pretos como a ameixa e o cassis. Especiado a pimenta, a cravinho, a noz-moscada, trufas e "sous-bois", apresenta também ligeiras notas arbustivas e minerais. Na boca tem um excelente volume, taninos de grande qualidade, acidez viva mas muito bem integrada, frutos pretos e vermelhos bem evidentes. Final muito longo e expressivo.

ANO VITÍCOLA

O ano climático de 2011, caracterizou-se por um inverno relativamente chuvoso, com valores ligeiramente acima da média, o que contribui para a reposição dos lençóis freáticos. Durante a primavera, embora existindo alguma precipitação, esta ficou por valores ligeiramente inferiores à média. A temperatura registou dois picos de calor, uma em abril e outra bem mais forte em maio, chegando a ocorrer as chamadas noites tropicais, assim como algumas trovoadas ocasionais. Durante os meses de junho e julho, que foram bastante secos, a temperatura registou valores ligeiramente abaixo da média, já em agosto esta oscilou entre valores extremamente altos e anormalmente baixos, registando-se a ocorrência de chuva em toda a região nos dias 21 de agosto e 1 de setembro atingindo valores entre 35 e 40 mm. Estes factos aliados a um setembro quente seco, proporcionou uma maturação muito equilibrada e longa, permitindo terminar o ciclo vegetativo com uvas de grande qualidade, as quais resultaram em magníficos vinhos.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Sousão, 5% Tinta Roriz, 5% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

Porto Ferreira LBV 2011 foi produzido segundo o método tradicional de Vinho do Porto. As uvas foram colhidas à mão no seu ponto ótimo de maturação e a fermentação decorreu em lagares e em cubas de aço inox, até ser parada ao 3º dia pela adição de aguardente vínica. Os vinhos resultantes são naturalmente doces e ricos, retintos e encorpados, com grande concentração aromática.

MATURAÇÃO

Os vinhos seleccionados para integrar o lote deste Porto Ferreira LBV 2011 foram transportados para as tradicionais caves em Vila Nova de Gaia, onde envelheceram sob condições ideais de temperatura e humidade, em balseiros de carvalho durante 4 anos. A evolução gradual e equilibrada destes vinhos foi acompanhada pela equipa de enologia da Ferreira, que após várias provas elaborou então o lote final para ser engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que é natural a criação de depósitos com o passar dos anos.

GUARDAR

Porto Ferreira LBV 2011 apresenta-se em garrafa preta selada com rolha longa de cortiça, o que permite uma boa vedação em caso de guarda, desde que mantida deitada, a uma temperatura constante entre os 16°C e 18°C.

SERVIR

Engarrafado após maturação, Porto Ferreira LBV 2011 está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Contudo, após alguns anos é natural a criação de depósitos, pelo que nesse momento se recomenda então a sua decantação. Servir entre 16°C-18°C. Uma vez aberto, deve ser bebido dentro de um período de 4-5 dias para manter toda a sua frescura.

DESFUTAR

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

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20,5% | Acidez Total: 5,1 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 108 g/l | pH: 3,42

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 16,3g/100ml | Açúcar: 10,8g/100ml | Valor Energético: 163Kcal (681 kJ)/100ml | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN1996879836293

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-11-06

Email: ferreira@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

