



## SANDEMAN PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2010

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

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Os vinhos de alta qualidade da vindima de 2010 foram cuidadosamente seleccionados e combinados para criar o carácter forte, cheio e frutado de Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2010. Envelhecido durante cerca de quatro anos, este vinho foi engarrafado, tendo apenas sofrido uma ligeira filtração após uma ligeira afinação, mantendo o estilo de um vinho de um só ano.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda bastante opaca. Aroma complexo mas ao mesmo tempo austero, com notas florais de urze e rosmaninho, balsâmicos a resina, a menta e a cedro, especiados a pimenta e ligeiro açafraão, e frutos vermelhos vivos. Na boca tem um excelente volume taninos bem firmes mas de grande qualidade, acidez muito bem integrada, notas florais a urze e a esteva, com um final muito longo e complexo.

### ANO VITÍCOLA

O ano de 2010 será sempre lembrado, por um inverno frio e sobretudo muito chuvoso, em grande contraste com os últimos três anos que foram bastante secos. Um inverno com este rigor veio ajudar à reposição da humidade no solo, tão importante para um bom crescimento da videira e maturação da uva. A pluviosidade, assim como as baixas temperaturas verificadas ao longo do ano provocaram um ligeiro atraso nas várias fases do ciclo vegetativo da videira em relação aos anos anteriores. Os meses de julho e agosto trouxeram temperaturas muito elevadas e pouca chuva. No Douro não houve mesmo qualquer precipitação durante os meses de julho e agosto, o que veio criar alguma heterogeneidade ao nível das maturações e atrasos no arranque da vindima. Neste contexto, 2010 foi verdadeiramente uma longa vindima, que obrigou a uma boa gestão na apanha da uva. As castas precoces foram vindimadas naturalmente logo no início da vindima e as mais tardias, como é o caso da touriga nacional e touriga franca, foram-se arrastando na vinha até que maturações ideais dessem sinal para se poderem vindimar.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

**CASTAS:** 55% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2010 foi produzido segundo o método tradicional de Vinho do Porto. As uvas foram colhidas à mão num ponto óptimo de maturação e a fermentação ocorreu em cubas de aço inox e em lagares, sob temperaturas controladas, sendo a certo ponto interrompida pela adição de aguardente vínica. Os vinhos resultantes eram naturalmente doces e ricos, retintos, encorpados e com grande concentração aromática.

### MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro, sendo sujeito à primeira trasfega durante o inverno. Durante esta, procedeu-se aos ajustes finais necessários no que diz respeito ao álcool e correcção de acidez. Foi transportado para V.N.Gaia durante a Primavera seguinte, iniciando-se o processo habitual de maturação de Vinho do Porto, em toneis de carvalho, de grandes dimensões. Durante este período, os vinhos foram sujeitos a análises e provas que permitem acompanhar o seu envelhecimento, bem como actuar com lotações e correcções sempre que necessário. O lote final foi obtido após apurada selecção dos vinhos.

### GUARDAR

Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2010 deverá ser guardado deitado, de forma a manter a rolha húmida, num local seco e com uma temperatura constante entre 16°C-18°C, evitando luz intensa.

### SERVIR

Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2010 está pronto a consumir e não necessita de ser decantado a não ser que seja envelhecido por um longo período de tempo. 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.

### DESEFRUTAR

Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2010 acompanha na perfeição sobremesas ricas em chocolate (mousses, parfaits, bolos e trufas), tartes de frutos vermelhos e queijos cremosos, podendo também ser apreciado simples, por exemplo na companhia de um charuto.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,5 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 105 g/l | pH: 3,5

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100ml | Açúcar: 10.5g/100ml | Valor Energético: 159Kcal (664 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.



AVIN5051426971752

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  
v3. 2014-12-01

Email: the.don@sandeman.com  
Website: www.sandeman.com

PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

