



## SANDEMAN PORTO 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

Os vinhos de alta qualidade da vindima de 2011 foram cuidadosamente seleccionados e combinados para criar o carácter forte, cheio e frutado de Sandeman Porto Late Bottled Vintage 2011. Envelhecido durante cerca de quatro anos, este vinho foi engarrafado sem filtração, mantendo o estilo de um vinho de um só ano.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi de grande profundidade. Aroma extremamente complexo e de grande intensidade, com notas de frutos pretos como a ameixa e a amora, balsâmico a tabaco e a cedro e ligeiramente mentolado, especiarias a pimenta e a gengibre e algumas notas de cacau, fruto de uma excelente maturação. Na boca tem um excelente volume, taninos bem presentes mas de grande qualidade, uma acidez viva que lhe confere uma acidez assinalável, notas de frutos pretos, cacau e chocolate e com um final muito longo e de grande harmonia.

### ANO VITÍCOLA

O ano climático de 2011, caracterizou-se por um inverno relativamente chuvoso, com valores ligeiramente acima da média. 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:** 55% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 20% Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

Sandeman Porto LBV 2011 foi produzido segundo o método tradicional de Vinho do Porto. Após esmagamento com desengace parcial, segue-se uma maceração intensa e prolongada durante o período da fermentação alcoólica, com a qual se pretende obter a maior extracção possível dos constituintes da qualidade existentes nas películas. Esta maceração obtém-se através da pisa em lagares de granito tradicionais e por bomba em cubas de inox com temperatura controlada a cerca de 28°C. Durante esta fase procede-se a um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, de forma a escolher o momento ideal para a adição de aguardente. O seu equilíbrio e harmonia, assim como o seu corpo e estrutura, são obtidos através da selecção de uvas e da escolha do momento da paragem da fermentação. Estes dois factores, determinam o tempo de maceração e o seu teor final em açúcar residual.

### MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro, sendo sujeito à primeira trasfega durante o inverno. Durante esta, procedeu-se aos acertos 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 LBV 2011 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.

### SERVI

Sandeman Porto LBV 2011 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.

### DESFUTAR

Sandeman Porto LBV 2011 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: 20,5% | Acidez Total: 5,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 106 g/l | pH: 3,41

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 16.3g/100ml | Açúcar: 10.6g/100ml | Valor Energético: 162Kcal (677 kJ)/100ml | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO



AVIN8846269877357

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  
v4. 2017-03-20

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

PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

