



Porto Ferreira Late Bottled Vintage 2020

TIPO | Vinho Fortificado

CATEGORIA | Vinho do Porto Late Bottled Vintage

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Porto

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 15.9 g/100mL

Açúcares | 10 g/100mL

Calorias | 661 kJ/158 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 20 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 100 g/L ±10

Dióxido de enxofre total | 60 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 4.2 g/L ±0.5

pH | 3.6 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

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 após a vindima.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

Cor rubi de boa profundidade. Aroma intenso e complexo, com notas de frutos vermelhos, frutos pretos, arbustivas e balsâmicas a cedro e a resina. Na boca tem um bom volume, taninos vivos, acidez equilibrada, frutos vermelhos e especiarias, com um final muito longo e equilibrado.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Francesa (42%); Touriga Nacional (35%); Tinta Roriz (20%); Tinto Cão (3%).

VINIFICAÇÃO

Uvas selecionadas nas parcelas das Quintas do Porto e do Caêdo, assim como de alguns viticultores parceiros de longa data. É vinificado na Adega da Quinta do Seixo, com tecnologia tradicional do Vinho do Porto, em lagares de granito com pisa e temperatura controlada, para obter a extração dos compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Após a vindima, o vinho permanece no Douro. É transportado para Vila Nova de Gaia, na primavera seguinte, entrando no processo habitual de envelhecimento, em balseiros de carvalho. Durante este período, é sujeito frequentemente a trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar a sua evolução. O lote final é elaborado após seleção de vinhos, que, pelas suas características, atingem o nível do estilo L.B.V. Ferreira.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Comercializado pronto a consumir. Pode guardar até 10 anos após data colheita (no rótulo).

SERVIR

Quando jovens, servir diretamente da garrafa original. Com a idade formam sedimentos e podem necessitar decantação após 7-8 anos de idade (neste caso, manter garrafa 24 horas na vertical). Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumo ideal em 4-5 dias.

DESEFRUTAR

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

V11737-2023072828602961-A136



<https://portoferreira.com/>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



Recicle sempre

PART OF
SOGRAPE