DOC PORTO, PORTUGALI

Ferreira Late Bottled Vintage Port 37,5 cl



Hinta Alkossa 10,99 €

Ruokasuositukset

Jälkiruoka

Nauta

Suklaa

Tuoksu

Runsas, kirsikkainen, jossa balsamicoa, cheddaria, tupakkaa, tyffeliä, mustapippuria, minaaliasuutta

Maku

Makea, tanniininen, kirsikkainen, luumuinen, viikunainen, kaakaoinen.

Rypäle

Tinta Roriz, Touriga Nacional

Väri

Tummanpunainen

Ferreira Late Bottled Vintage Port - Laadukas portviini herkullisiin hetkiin

Ferreira L.B.V. eli late bottled vintage, valmistetaan vain hyvinä vuosina ja nimensä mukaisesti se pullotetaan 4-6 vuotiaana. L.B.V. muodostaa sakkaa pulloon, joten dekantointi on suositeltavaa. Tämä tummanpuhuva portviini on runsaan hedelmäistä, paksua ja nuorena jopa pippurisen mehukasta.

Portviinin valmistuksessa perusviinin käyminen katkaistaan lisäämällä siihen rypäletislettä, jolloin viiniin jää sen luontainen makeus. Tämän jälkeen viini siirretään Vila Nova de Gaiaan Douro-joen suulle, Porton-kaupungin vastarannalle. Siellä viini varastoidaan ja kypsytetään, jolloin siitä varsinaisesti tulee portviiniä.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Erinomainen valinta runsaille, suklaisille jälkiruuille ja englantilaiselle Stilton-juustolle. Herkullista myös sellaisenaan.

Viini on valmista nautittavaksi, mutta kypsyy ja paranee hyvin varastoituna noin 10-15 vuotta pullottamisen jälkeen. Viinissä on sakkaa, joten se on syytä decantoida ennen tarjoilua, sekä viilentää 16-18 asteiseksi.

Lisätietoja

Maa	Portugali
Alue	DOC Porto
Tuottaja	A. A. Ferreira S.A.
Vuosikerta	2015 Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Alko
Pullokoko	37,50cl
Alkoholia	20,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	DOC Porto
Litrahinta	28,48 €/l
Alkon tuotekoodi	003286
EAN	5601007425633
SKU	605019
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	12 kpl
Makeusaste	Makea
Sokeripitoisuus	100,00g/l

***** asiakaspalvelu@pernod-ricard.com