

DOC PORTO, PORTUGALI

# Ferreira Late Bottled Vintage Port 37,5 cl

**Hinta Alkossa 10,78 €**

## Ruokasuositukset

Jälkiruoka

Nauta

Suklaa

## Tuoksu

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

## Rypäle

Tinta Roriz, Touriga Nacional

## Maku

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

## 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

<b>Maa</b>	Portugali
<b>Alue</b>	DOC Porto
<b>Tuottaja</b>	A. A. Ferreira S.A.
<b>Vuosikerta</b>	2015
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alko
<b>Pullokoko</b>	37,50cl
<b>Alkoholia</b>	20,50%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOC Porto
<b>Litrahinta</b>	28,48 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	003286
<b>EAN</b>	5601007425633
<b>SKU</b>	143284
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	12 kpl
<b>Makeusaste</b>	Makea
<b>Sokeripitoisuus</b>	100,00g/l

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard.com