

LBV PORT UNFILTERED



El LBV Unfiltered viene de un solo año y una sola cosecha. Mientras que el Vintage se embotella en el segundo año, este vino se embotella en el cuarto año.

El LVB resulta más suave que el Vintage, más desarrollado y más fácil de beber. Es un vino poderoso y provocador, con mucho cuerpo y armonioso. Es un vino familiarizado con los sabores del chocolate y del queso.

Después de abrir la botella, mantiene todas sus propiedades durante otros 30 días si se almacena correctamente.

Es un vino que no se filtra y puede, por tanto, ser bebido inmediatamente o guardarse en una bodega y dejando que desarrolle una mayor complejidad.

Composición varietal: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca y Sousao.

Graduación:	19,5 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3,61
Acidez:	4,42 g/l.
Azúcar residual:	99 g/l
Vendimia:	Manual
Fermentación:	4-5 días
Temperatura de servicio:	15-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Ruby Port

PUNTUACIONES

Robert Parker: 93 puntos (2011)

MARIDAJE

Soufflé de queso, carnes rojas, carnes de caza, quesos, chocolate y postres con frutos rojos.

NOTAS DE CATA

Casi opaco de color, es de un rojo intenso, con reflejos profundos y densos. Su nariz es a la vez potente y rica, llena de fruta, sobre la cual brota un aroma de fruta y ciruela madura, con un toque de delicioso chocolate, junto con notas de pimienta y algunas otras sugerencias botánicas. Es muy elegante en el paladar, con buen volumen, taninos redondos y a la madurez evidente a la fruta, le acompaña un ligero toque de anís y un delicioso final.