



Ferreira Late Bottled Vintage (o L.B.V.) è un Porto di alta qualità che combina le caratteristiche uniche dell'anno in cui è stato vendemmiato con la praticità d'essere pronto per la degustazione poco dopo aver affinato in vetro. I Porto L.B.V. sono vini prodotti da una singola vendemmia e imbottigliati fra il 4° e il 6° anno successivi.

PRODUZIONE

Produzione: Le uve, colte a mano a livello ottimale di maturazione, vengono vinificate nelle due cantine Quinta do Seixo e Quinta da Leda, in linea con la più tradizionale modalità per il Porto. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata e viene interrotta con l'aggiunta di alcol d'uva. Si conferisce così al prodotto finale, naturalmente dolce e ricco, un bouquet splendidamente concentrato.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per Ferreira Late Bottled Vintage affinano in botti di rovere in cantine con umidità e temperatura ideali. La graduale e bilanciata evoluzione di questo vino è costantemente monitorata dal team di enologi Ferreira. Il prodotto viene solitamente imbottigliato nel suo 4° anno, senza la stabilizzazione a freddo, ma in modo naturale. Per questo motivo può acquisire un deposito con il passare del tempo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore intenso, quasi opaco.

Bouquet complesso con prevalenza di note balsamiche, di resina, frutta a bacca rossa matura e un leggero accenno a note floreali di basilico.

Eccellente armonia e complessità. Eleganti aromi di note balsamiche, livello di acidità ben equilibrato. Un finale raffinato e persistente.