

# Ferreira

## Late Bottled Vintage Port 2011



Ferreira L.B.V. 2010 er en kvalitets port lavet af et blend af røde druer, håndplukkede og nøje udvalgt fra Ferreriras exceptionelle marker.

Den gradvise modning er løbende blevet overvåget af Ferreira's dygtige ønologer, der efter adskillige smagninger, sluttelig har sammensat det endelige blend.

### Smagsnoter:

Vinen har en dyb, rubinrød farve. Bouquet'en er nuanceret, domineret af blomster toner, lyng og rosmarin samt citrus, cedertræ, mørke bær og peber med strejf af chokolade fra fadlagringen. Smagen er fyldig med god tannin, velintegreret syre og toner af mørke bær, med strejf af peber og chokolade. Eftersmagen er lang og velafbalanceret.

### Gastronomi:

Særdeles velegnet ledsager til ost, chokolade desserter, frisk frugt og frugttærter. Også fortrinlig for sig. Bør nydes let afkølet.

### SERVERINGSTEMPERATUR:

16°C - 18°C.



### PRODUCENT:

Ferreira

### OMRÅDE:

Duoro

### DRUESORTER:

55% Touriga Franca  
25% Touriga Nacional  
10% Tinta Roriz  
5% Sousão  
5% Tinto Cão

### LAGRING:

Vinen har lagret i egefade i 4 år og blev derefter tappet på flaske uden koldstabilisering.

### LAGRINGSPOTENTIALE:

Vinen er drikke moden nu, men ved korrekt opbevaring, kan den lagres yderligere på flaske.

### ALKOHOL:

20,5%

Portuguese Wine Producer of the Year - International Wine & Spirit Competition 2012

