



Porto Late Bottled Vintage

———— Quinta de Santa Eufemia

CLASSIFICAZIONE D.O.C.

TIPOLOGIA Rosso

NAZIONE Portogallo

REGIONE Douro

ANNATA IN COMMERCIO 2011

VITIGNO Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

TIPOLOGIA AGRICOLA Convenzionale

VENDEMMIA All'inizio di Ottobre

VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, che avviene in vasche di granito, il mosto fermenta per 5 giorni a una temperatura di 22-25° C. La fermentazione viene interrotta aggiungendo acquavite con una gradazione alcolica del 77% vol.

AFFINAMENTO

Il vino sosta per 6 mesi in serbatoi d'acciaio inox; si affina, poi, per circa 4 anni in botti di legno da 50 hl in ambiente riduttivo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore scuro e profondo, ha profumi intensi di frutta matura, con ribes e prugne avvolte da una piacevole speziatura e da una suggestione minerale; sul palato mostra ottima struttura ed evidenti sensazioni di frutti rossi, intessute da una tannicità che suggerisce un notevole potenziale di invecchiamento.

FORMATI E CONFEZIONI : bottiglie da 75 cl