



LATE BOTTLED VINTAGE

P O R T O L B V

O **Late Bottled Vintage (LBV)** é um Vinho do Porto Ruby de elevada qualidade, proveniente de uma única colheita, envelhecido em madeira durante um período entre 4 e 6 anos. Este envelhecimento prolongado confere-lhe maior harmonia, profundidade e suavidade.

ENVELHECIMENTO & LOTE

Este LBV é produzido a partir de uvas provenientes das nossas propriedades no Pinhão, Tua e São João da Pesqueira, bem como de viticultores selecionados em Covas do Douro (Cima Corgo) e Freixo de Numão (Douro Superior).

As uvas do Pinhão e de Covas do Douro conferem concentração, profundidade e estrutura, com aromas de frutos pretos, notas herbáceas e nuances terrosas. As provenientes do Tua e de Freixo de Numão dão origem a Vinhos do Porto generosos e frutados, com taninos elegantes. Do planalto de São João da Pesqueira resultam vinhos florais, frescos e marcados por uma excelente acidez.

Vinho de uma única colheita, envelhecido em tonéis de madeira de grande capacidade e engarrafado após 4 a 6 anos de estágio em madeira, resultando num perfil mais suave e apto para consumo mais cedo.

Engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

Este LBV apresenta um perfil naturalmente elegante e contido, com finos aromas de cedro que complementam notas suaves de ameixa e amora. O final é macio e envolvente, com delicadas notas de especiarias e um subtil carácter de bolo de frutos secos.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Sobremesas de frutos silvestres, brownies de chocolate negro, queijo Cheddar curado.



Temperatura de serviço: **14-16°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Este LBV é engarrafado sem filtração, podendo necessitar de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM