

LBV 2010 DR PORT

Notas de Prova

Este Vinho apresenta uma cor vermelha com "bouquet" a frutas vermelhas muito concentradas. Na boca, revela-se encorpado, com alta qualidade, taninos arredondados que dão a este vinho uma capacidade de envelhecer graciosamente. Sugerimos servir este vinho como sobremesa, harmonizando muito bem com queijos ou doces. Servir a uma temperatura de 18°C, após decantação.

Tasting Notes

This wine presents a red color with concentrated red fruits bouquet. In the mouth, it reveals itself as full-bodied, with high quality sweet tannins that give to this wine the ability to age gracefully. We suggest serving this wine as a dessert, going with high quality cheeses or sweets. Serve at temperature of 18°C, after having been carefully decanted.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une teinte rouge avec un "bouquet" aux fruits rouge très concentrés. Il se révèle consistant au goûté avec un haute qualité, tanins arrondis qui donne à ce vin une capacité de vieillir gracieusement. Nous vous suggérons que ce vin soit servi comme dessert car il est en harmonie avec fromages sou sucrerie. Servir à une température de 19°C après décantation.



Embalagem | Packaging

Caixa
Box 6 Un
Coli

Europaleta
Caixas por Nivel
Cases per level 19
Coli par niveaue

Total de Caixas
Total Boxes 76
Total Colis

Produtor
Producer Agri-Roncão Vinícola, Lda

Colheita
Harvest/Vintage 2009

Castas
Grape Variety Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz e Tinta Barroca

Enólogo
Wine Maker Luís Rodrigues

Análise Físico-Química | Chemical Analysis | Analyse Physico-Chimique

Teor Alcoólico Adquirido
Acquired Alcohol Content 19,5% Vol
Alcool Acquis

Acidez Fixa
Fixed Acidity 3.40 g/dm³
Acidité fixe

Açúcares Totais
Total Sugars 114 g/dm³
Sucres Total



AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.