



**GRUPO FRANCO-SUISSA**

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

## VINHO DO PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2011



**Pontuações:**

**93 pontos Robert Parker**

**Produtor:** Adriano Ramos Pinto

**Tipo:** Tinto

**Região:** Douro

**País:** Portugal

**Uvas:** Touriga Franca (55%), Touriga Nacional (35%), Tinta Barroca (6%), Sousão (4%).

**Graduação Alcoólica:** 19,37%

**Temperatura de Serviço:** 15° C a 18° C

**Combinações gastronômicas:** Caças, suflê de queijo, queijos, sobremesas de chocolate.

**Safra:** 2011

**Estimativa de Guarda:** Guardar a garrafa deitada, em lugar fresco, seco e ao abrigo da luz e do calor. Em adega, pode ser conservado por até 15 anos.

**Conteúdo:** 75 cl

**Código de Barras:**



O LBV é proveniente de uma só safra, de uma só colheita.

O seu irmão mais rico, o Vintage, é engarrafado no segundo ano. Este é engarrafado no quarto ano.

É mais suave que o Vintage, mais evoluído, mais fácil de beber num país quente, pujante, desafiador, cheio e harmonioso.

Os sabores de chocolate e queijo lhe são familiares. Depois de aberto, ainda mantém sua plenitude por 15 a 30 dias.

É um vinho não filtrado, portanto pode ser bebido imediatamente ou pode ser esquecido numa adega à espera da complexidade.

Como que para um velho amigo, a alma e a essência do *terroir* são guardadas no LBV e no Vintage.

Safras únicas, incomparáveis, inesquecíveis...

### **Notas do Produtor:**

Cor vermelha, densa e viva, jovem e com reflexos azulados. Aroma intenso de framboesa bem madura, folhas secas, anis e pimenta.

Encorpado, rico em taninos porém fresco e harmonioso. Notas de frutas maduras, chocolate amargo e pimenta. Estruturado e envolvente, com taninos frescos, bem típico do ano. Promete um excelente desenvolvimento.