

## PORTO CRUZ PORTO LBV

Este vinho datado, duma só colheita, é produzido com uma seleção das melhores uvas, vinificadas com maceração pré-fermentativa e grande extração durante a fermentação. Aos quatro anos de idade é engarrafado em garrafa escura, onde faz normalmente um estágio de três anos em cave antes de ser vendido.



### Características

Álcool: 20% vol.  
Açúcar: 100 g/l  
Valor calórico: 159 Kcal/100 ml

#### Características:

- Cor: Tinto, rubi fechado
- Aroma: De frutas pretas, amoras, cássis, notas de menta, especiarias e flores silvestres (esteva)
- Sabor: Fresco, doce, encorpado, já algo evoluído e com um final de fruta e especiarias
- Consumir: Com um bife pimenta ou depois da refeição, entre 16 e 18° C, com bolo de chocolate ou queijo de cabra. Recomenda-se a decantação na hora de ser servido.
- Guardar: As garrafas devem guardar-se deitadas, em lugar fresco e abrigadas da luz.

*LBV 2001. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.*