



## Ceremony LBV 2011 750ml

**Enólogo:** Eng. Pedro Sá

**Teor Alcoólico:** 20%

**Castas:** Uvas tintas cuidadosamente selecionadas da Quinta da Vista Alegre, principalmente Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Sousão e Tinto Cão.

**Cor:** Vermelho muito carregado

**Aroma:** Rico e intenso, com notas de frutos pretos selvagens e maduros.

**Prova:** Trata-se de um vinho frutado, encorpado e macio, sabores de frutos intensos e final de boca prolongado.

Observações: Este é um tradicional LBV "Unfiltered", não sendo nem estabilizado pelo frio, nem filtrado. Com o passar dos anos é natural a criação de algum depósito na garrafa, devendo ser cuidadosamente aberto e decantado antes de ser servido. Se armazenado em condições ideais tem um potencial de envelhecimento em garrafa de 20 anos. Servir à temperatura de 10°C. Acompanha magnificamente bemcafé e queijos e sobremesas ricas em chocolate, creme e café, além frutas silvestres, ameixas e abacaxi. Outras possibilidades de combinação são carnes defumadas e presuntos. Depois de aberto, consumir preferencialmente em poucos dias.

*Safra 2011. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.*