

<https://www.eastervinhos.com.br/ceremony-lbv-2015-vinho-do-porto/>



Ceremony LBV 2015 Vinho Do Porto

Região: Douro e Vinho do Porto (Portugal)

Cor: Vermelho muito carregado

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

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

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

Grad. Alcoólica: 20,00%.

Vol: 750 ml.

Harmonização: Acompanha magnificamente bem café e queijos e sobremesas ricas em chocolate, creme e café, além de frutas silvestres, ameixas e abacaxi. Outras possibilidades de combinação são carnes defumadas e presuntos.

Prêmios: 17 pontos João Paulo Martins - Vinhos de Portugal 2016

Recomendável consumi-lo a temperatura de 10°C. 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. Depois de aberto, consumir preferencialmente em poucos dias.

Safra 2015. Jantar em 07/10/2022. Vino Nobile.