ACQUISTATO IL .....

Porto Late Bottled Vintage 2018 2018

Un Porto buono oggi ma che sa anche aspettare



LBV, ossia Late Bottled Vintage, è la sigla che identifica i Porto prodotti in stile Ruby, rossi, provenienti da una singola annata giudicata di elevata qualità e imbottigliato dopo un periodo di maturazione in botte che va da 4 a 6 anni. Si tratta di Porto che sono già buoni al momento dell'acquisto e che quindi non richiedono un lunghissimo invecchiamento. In questo caso, però, il LBV proposto da Casa Ramos Pinto, in etichetta riporta anche la menzione Unfiltered, ossia non filtrato. Questo vuole dire che prima dell'imbottigliamento non è stato stabilizzato completamente ma che è in grado di evolvere ancora in bottiglia. Quindi, riassumendo, in questo caso siamo di fronte a un Porto di qualità, prodotto solo con uve della vendemmia 2015, che è stato fatto maturare in botte per più di 4 anni e che, essendo imbottigliato senza filtrazione, è buono oggi ma può tranquillamente rimanere nella nostra cantina per molto tempo. Lo troveremo sempre pronto ad allietarci il dopocena, magari in abbinamento a una scaglia di cioccolato fondente. Quello buono, però.

Fondata nel 1880, Casa Ramos Pinto è una delle più antiche produttrici di Porto. I fondatori, Adriano e Antonio Ramos Pinto, non hanno avuto esitazioni e dal loro duro lavoro, nel corso degli anni, è nata quella che oggi è considerata un vero e proprio punto di riferimento per tutti i produttori del Douro. Innovazione e tradizione si coniugano alla perfezione in questa azienda, capace di mettere sul mercato vini di indiscutibile qualità ma anche di realizzare una indimenticabile campagna pubblicitaria in stile Art Nouveau. che oggi è oggetto di studio da parte di esperti di marketing. Poco meno di 200 ettari vitati di proprietà da cui provengono le uve lavorate ogni anno. Tutti i vigneti si trovano tra l'Alto Corgo e il Douro superiore. In campagna vige un assoluto rispetto per la natura e la biodiversità, che si traduce in scelte agronomiche oculate e, spesso, all'avanguardia. Dal 1990, Casa Ramos Pinto è parte del gruppo Louis Roederer.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord
Allevamento Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Portogallo
Uve	Touriga Nacional (45%), Sousão (30%), Touriga Franca (10%),- Vinhas velhas (15%)
Gradazione	19.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Porto stile Ruby con 4 anni di invecchiamento, non filtrato
Sensazioni	Di colore rosso scuro, denso con profumi di bacche selvatiche, ribes e mirtilli unite a note più floreali (violetta) e balsamiche. Al palato aromi di eucalipto e cacao in una struttura ben bilanciata, con tannini sottili in un finale giocato tutto sul frutto.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821