

PALMIRA

PORT



Denominatio : Vin do Porto **LBV 2013**

Région: Porto & Douro

Année: 2013

Cépages: Ce LBV est le résultat d'une sélection rigoureuse de raisins issus vieilles vignes situées au sommet du Corgo.

Fermentation Alcoolique: Macération pelliculaire dans les pressoirs et cuves inox avec interruption de la fermentation par ajout de l'eau-de-vie à 77% Vol.

Etapes: Élevage et vieillissement en cuve d'inox pendant 4 ans (une partie du lot peut passer par des radeaux de grande capacité) et, après certification en 4ème année par IVDP, la mise en bouteille peut être effectuée en marquant l'année de mise en bouteille sur l'étiquette. Cela peut être mis en bouteille jusqu'à la 6e année de la récolte.

Alcool (%vol): 19,5

Sucre Résiduel (g/l): 96

Acidité Totale (g/l): 4,5

Aspect: Couleur rouge rubis.

Arôme: Intensité aromatique luxuriante, avec des notes de fruits rouges très mûrs et des arômes sauvages, avec une prédominance de rose des bois.

Palais: Excellent volume en bouche, structure fermée et suave, tanins intégrés.

Suggestions de dégustation: Parfaitement combinées avec des fromages forts, de gâteau au chocolat noir et une glace aux fruits rouges.

Températures de service.: Entre 14° et 16°C.

Bouteille: Bordalesa 750 ml

Poids: 1,34 kg

EAN: 5603238623932

Case: 6 bouteilles

Poids: 8,23 kg

EAN: 15603238623939

Measures: 165mmX245mmX295mm

Pallet: Europalette 100 boîtes

Poids: 843 kg

Measures: 120mmX80cmX158cm



Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto

wines of
portugal

a world of difference



QUINTA DAS ARCAS

info@quintadasarcas.com
www.quintadasarcas.com