

W&J Grahams 2014 „ LBV & Late Bottled Vintage ” ruby Porto Doc Symington 20%vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína



Kód produktu

PO000432

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Víno z jediného ročníku, které však není „deklarováno“ jako Vintage Port. Zatímco Vintage Port stráví pouze dva roky v sudu a pak už zraje v lahvi, tak Late Bottled Vintage (LBV) stárne v sudu a poté je plněno do lahví při lehké filtraci mezi čtvrtým a šestým rokem. V době lahvování už završilo svůj proces zrání a je připraveno k pití, aniž by bylo třeba ho dekantovat. Graham's LBV má bohatou, hlubokou barvu. Jeho bouquet je plné aroma sladkých borůvek v kombinaci s květnatým nádechem a příchutí máty a eukalyptu. Je to víno robustní na patře, s dobře vyváženými tříslovinami.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

W&J Grahams 2014 „ LBV & Late Bottled Vintage ” ruby Porto Doc Symington 20%vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

Popis

LBV neboli později lahvované ročníkové portské z vynikajícího ročníku. Jde o cuvée vín z nejlepších vinic z jediného ročníku zrajících 4 - 6 let v dřevěných sudech. Vína se lahvuji připravená k pití a především nefiltrovaná, čímž se získává větší intenzita vůně i chutí, výraznější komplexita a koncentrace. LBV portská se obvykle pijí dříve než klasická ročníková portská. Víno doporučujeme po otevření maximálně do 3 dnů vypít. Výrazná aromatika růže, pomerančového květu, zimolezu s jemnou stopou máty. V chuti je bohaté, šťavnaté a elegantní, s tóny tmavého ovoce, černého koření a jemné minarality, samozřejmostí je vyšší zbytkový cukr. Dlouhý živý závěr. Symington Family jsou potomci Andrew James Symingtona a Beatrice Atkinsonové. Andrew James přijel do Porta ze Skotska roku 1882 a Beatrice byla potomkem Johna Atkinsona, který žil v Portu od roku 1814. Její otec a strýc byli obchodníci s portským s historickými kořeny až do poloviny 17 století. Následujících 300 let hráli předci Symingtonů významnou roli v historii obchodu s portským i tichým vínem z oblasti Douro. Po druhé světové válce se nová generace Symingtonů, Michael, Ian a James, zasoužila o popularizaci vintage portských na světových trzích. Dosáhli toho v době, kdy spousta ostatních producentů a obchodníků prodávala své firmy, protože neviděli žádnou budoucnost. Během 40. a 50. let tvrdě pracovali, aby jejich firma vůbec přežila, aby obnovili vinice v údolí Douro a aby dále portské popularizovali. Založeno: 1820 Sídlo: Vila Nova de Gaia Vinice: 965 ha (Symingtons) Dnes Symingtonům patří 25 quint s celkovou plochou 1769 hektarů, z toho 965 hektarů je osázeno vinnou révou. Kromě portského vína Graham's firma Symingtonů vždy produkovala - především pro vlastní potřebu a pro své přátele - i červená a bílá vína. V roce 1999 se rodina rozhodla nabídnout tato vína i širší veřejnosti. Vína patří ke špičce a pravidelně dostávají vysoká hodnocení.

Hlavní parametry

Značka	W&J Grahams
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Ruby s ovocným charakterem
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Ročník	2014
Klasifikace původu	D.O. & Denominação de Origem
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	ročníkové portské víno typu LBV & Late bottled Vintage
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Grahams Port Lodge - Vila Nova de Gaia Ver todas as atividades Graham's Port Lodge, Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.