



EST. 1932

QUINTA DE MARROCOS

MARQUE	QUINTA DE MARROCOS LBV 2001
RÉGION	Douro
PAYS	Portugal
CLIMAT	Méditerranéen
TYPE	Vin de Porto
ENCEPAGEMENT	30% Tinta Amarela 25% Touriga Nacional 15% Touriga Franca 15% Tinta Barroca 15% Tinta Roriz
OENOLOGUE	Rita Sequeira
VINIFICATION	Foulage aux pieds dans des cuves de granit.
DÉTAILS TECHNIQUES	Alcool: 19,25% vol. Sucre: 107,9 g/dm ³ Acidité Totale: 4,59 g/dm ³ PH: 3,63
BOUTEILLE	750ml
DÉGUSTATION	Le LBV 2001 est un vin riche, possédant un bouquet aromatique sensuel irrésistiblement séducteur. Sa finale alléchante est persistante, offrant au palais un goût de cigare.
CONSERVATION	Prêt à boire ou conserver. Garder la bouteille à l'abri de la lumière et de l'humidité, à une température constante (16°C à 18°C).
ACCORDS	Décanter et apprécier à 17°C avec des fromages classiques, du chocolat ou des tartes à fruits rouges.

