



**Produtor** | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

**Região** | Douro

**Denominação** | Vinho do Porto

**Categoria** | Late Bottled Vintage

**Cor** | Tinto

**Ano** | 2011

**Teor alcoólico** | 20%

#### Vinificação

Quinta de Ventozelo LBV 2011, resulta de um ano/colheita extraordinários, sendo produzido com as castas nobres, de vinhas de baixa produção, da Quinta de Ventozelo. Após vindima manual, as uvas foram criteriosamente inspecionadas e desengaçadas, a fermentação decorreu em cubas de inox com controlo de temperatura.

#### Nota de Prova

Cor rubi profunda com tons arroxeados. No aroma, apresenta muita fruta madura, cerejas pretas e chocolate negro. Denso, rico, com taninos muito bem estruturados e um final harmonioso.

#### Consumo

Um vinho do Porto pronto a acompanhar uma boa posta de carne vermelha grelhada, queijos azuis ou curados.

Poderá ser consumido de imediato, ou guardado, a envelhecer em garrafa, graças ao enorme potencial.

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 18ºC.

**Número de garrafas** | 6000

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares