



**Maahantuojaja:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Portugali

**Tuotantoalue:** Douro

**Tuottaja:** W. & J. Graham's

**Alkoholipitoisuus:** 20.00%

**Sokeripitoisuus:** 110.0 g/l

**Happopitoisuus:** 4.3 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Korkkitulppa

**Alkon tuotenumero:** 003295

**Rypäleet:** Tinta Barocca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

**Valikoima:** Alkon valikoima, Ravintolavalikoima

# Graham's Late Bottled Vintage Port

PORTUGALI - VÄKEVÄT VIINIT PORTVIINI/MADEIRA

Graham's Late Bottled Vintage Port (LBV) on laatuviini, joka sekoitetaan erinomaisen satovuoden parhaista viineistä. Toisin kuin kaksivuotiaana pulloitettu "aito" vuosikertaportviini, LBV kypsyy neljästä kuuteen vuotta vanhoissa tammitynnyreissä; siitä termi 'late bottled'.

Syvän rubiinipunainen viini tuoksuu voimakkaan marjaisalle. Kypsä luumu, mustikka, kuivattu karhunvatukka ja orvokki toistuvat myös makeassa, ryhdikkäässä ja täyteläisessä maussa. Mausteinen jälkimaku säilyy pitkään.

**Viinin valmistus:** Graham's LBV:n rypäleet on kerätty pääasiassa Quinta dos Malvedosin tilalta Pinhãon ja Tuan kaupunkien välissä Dourojoen pohjoisrannalla, sekä Quinta das Lagesin tarhoilta Rio Torton alueelta. Lain mukaan LBV-portviiniä kypsytetään 4-6 vuotta ennen pulloitusta. Graham's LBV:n kypsytyks tapahtuu suurissa tammisammioissa, ja pulloituksen jälkeen se on valmista nautittavaksi ilman dekantointia tai edelleen pullossa kypsyttämistä.

**Väri:** Syvän rubiinipunainen.

**Tuoksu:** Voimakkaan hedelmäinen, kukkaisu ja miellyttävän mausteinen.

**Maku:** Makea, täyteläinen, lämmin ja tiiviin hedelmäinen maku, jossa voi aistia mm. kirsikkaa, karhunvatukkaa ja luumua.

**Ruokasuositus:** Juustot, varsinkin stilton ja muut laadukkaat sinihomejuustot sekä parmesaani suorastaan janoavat Graham's LBV:n seuran, samoin suklaa- ja marjajälkiruoat.

**Käyttövinkki:** Tarjoa portviini aina hyvin viilennettynä riittävän suuresta, laadukkaasta viinilasista (esim. valkoviinilasi).