# Porto LBV 2021

Colore rubino scuro, sapore di frutti rossi, cioccolato nero speziato, naso espressivo, corpo complesso, tannini contenuti, acidità vivace che conferisce al vino freschezza ed equilibrio con un lungo finale.Delizioso in gioventù, ma decisamente attrezzato per un lungo invecchiamento e con un promettente potenziale di invecchiamento.

| | |
|---|---|
| Produttore | Niepoort Vinhos |
| Categoria | Vino Porto |
| Paese | Portogallo |
| Regione | Porto |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 19.5 % |
| Temperatura di degustazione | 13° - 15° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz, Touriga Nacional |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 323120 |
| Adatto a | Dessert, Carne di vitello, Agnello, Manzo, Formaggi a pasta molle, Formaggi dolci, Formaggi |
| Valutazioni | Robert Parker 93/100 |

## Vinificazione

Il Late Bottled Vintage viene fatto maturare per 4-6 anni in grandi botti di legno.

## Storia

Il Late Bottled Vintage Port o LBV è una categoria che si è diffusa negli anni '60 e che crea un ponte tra i Ruby Port e i Vintage Port. Grazie all'invecchiamento più lungo, questi vini, a differenza dei Porto d'annata, arrivano sul mercato con una certa maturità e possono essere gustati già da giovani.