

PORTO Romariz Late Bottled Vintage (LBV)

Een druif die in aanmerking komt om porto van te maken, moet dan ook genoeg suiker bevatten om door natuurlijke gisting (omzetting van suiker naar alcohol) tot 14 alcohol te kunnen komen. Vanzelfsprekend laat men het niet zo ver komen, de gisting wordt na ongeveer twee dagen bij plus minus 8° alcoholgehalte gestopt door zuivere alcohol toe te voegen tot men 19 of 20° verkrijgt. Op die manier blijft iets van een 100 gram ongegiste suiker per liter over, wat de zoete smaak van porto verklaart. Om deze zoete smaak te versmelten met de nodige zuren en tannines, wordt de meeste porto gedurende enkele jaren op vat bewaard alvorens verkocht te worden. Een 'Late Bottled Vintage' is afkomstig uit slechts één zeer geslaagd oogstjaar. Hij wordt pas na vijf jaar gebotteld, daarvoor rijpt hij rustig ter plaatse op eiken vaten. Zowel het oogstjaar als het jaar dat hij gebotteld werd, moeten op de fles vermeld staan. Een LBV is drinkklaar vanaf hij op de markt komt en heeft geen bezinksel. Na het ontkurken is het aan te raden hem binnen de zes weken verder leeg te drinken om kwaliteitsverlies door contact met lucht te vermijden. U hoeft zich dus niet in te houden, laat u maar eens goed gaan... Schenken op 16 à 17 graden.

Artikelnummer:	468F
Land:	Portugal
Regio:	Douro
Appelatie:	DOC Douro
Druivensoort:	Portoblend Rood
Alcohol:	20%

PORTO Romariz Late Bottled Vintage (LBV)

Un raisin susceptible d'entrer en ligne de compte pour l'élaboration du porto doit dès lors contenir suffisamment de sucre pour pouvoir titrer 14° d'alcool par fermentation naturelle (transformation du sucre en alcool). Bien entendu, on ne laisse pas cette fermentation aller si loin. Elle est interrompue après environ deux jours, alors que la teneur en alcool est de plus ou moins de 8°, par l'addition d'alcool pur jusqu'à ce que l'on obtienne 19 ou 20°. De cette manière, il reste environ 100 grammes de sucre non-fermenté par litre, ce qui explique la douceur du porto. Pour fondre cette douceur dans les acides et les tanins nécessaires, la plupart des portos sont élevés plusieurs années en fûts avant d'être vendus. Un 'Late Bottled Vintage' n'est issu que d'un seul millésime exceptionnel. Il n'est mis en bouteille qu'après une période de cinq ans au cours de laquelle il vieillit patiemment sur place dans des fûts de chênes. Le millésime et l'année de mise en bouteille doivent toutes deux figurer sur la bouteille. Un LBV est prêt à boire dès qu'il apparaît sur le marché et ne contient pas de dépôt. Il est préférable de le boire dans les six semaines suivant le débouchage, afin d'éviter toute perte de qualité résultant du contact avec l'air. Ne vous en privez pas, laissez-vous simplement emporter... Servir à 16-17 degrés.

N°:	468F
Pays:	Portugal
Région:	Douro
Appellation:	DOC Douro
Cépage:	Portoblend Rood
Alcohol:	20%