

ANDRESEN LBV

VINHO DO PORTO 2015



PRODUTOR: J.H. ANDRESEN

ENOLOGIA: ÁLVARO VAN ZELLER

Andresen merece sua atenção como um Vinho do Porto Premium. Com uma impressionante imagem de luxo e requinte, Andresen está definido para se tornar o Vinho Porto de escolha para os conhecedores. Se é um grande conhecedor de Colheitas e Tawnies premiados, então Andresen é a chave para seu futuro. Nós exportamos para os principais mercados de Vinho do Porto de todo o mundo, estabelecendo novos padrões para o produto e apresentação. A nossa nova imagem causou agitação nos círculos do Vinho do Porto, mais surpresas virão num futuro não muito.

Convido-o a experimentar, por si mesmo, Andresen Porto. Só então saberá o verdadeiro significado de "discernimento".

Carlos Flores dos Santos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Origem: | Cima Corgo e Douro Superior |
| Castas: | Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Outras |
| Vinificação: | Uvas não desengaçadas, um dia de maceração pré fermentativa e dois dias de fermentação tumultuosa em lagares de cimento com a 8ºBaumé. |
| Envelhecimento: | 4 anos em toneis de carvalho com oxidação controlada, seguida da evolução em garrafa. |

NOTAS DE PROVA

| | |
|------------------------|---|
| Cor: | Rubi profundo |
| Aroma: | Concentrado de ameixas pretas frescas e fruta, com um leve apimentado. |
| Paladar: | Complexo, estrutura sólida, com uma textura grossa, nuances de ameixas secas, taninos firmes e equilibrados. Cheio de carácter. |
| Final de prova: | Muito longo e complexo. . |

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

| | |
|--------------------------------|--|
| Temperatura de Consumo: | Servir entre 15° e 16°C. |
| Gastronomia: | Bolos de chocolate, chocolate negro, queijos curados ... ou um charuto |
| Longevidade prevista: | Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 anos, desde que guardado deitado em lugar fresco e sombrio. Depois de aberto devem ser consumido nos 4-5 dias seguintes. |

DETALHES TÉCNICOS

| | |
|-------------------------|-----------|
| Teor alcoólico: | 20 % vol. |
| PH | |
| Açúcar Residual: | |
| Acidez Total: | |

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

| | |
|---------------------|------------------------|
| Garrafa bordalesa | EAN code 5602765005082 |
| Caixa de 6 garrafas | ITF code 3560276500083 |

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Andresen (Ruby, White) *Vinho do Porto*
Andresen Special Reserve (Tawny, Ruby e White) *Vinho do Porto*
Andresen 10 YO White *Vinho do Porto*
Andresen 20 YO White *Vinho do Porto*
Andresen 40 YO White *Vinho do Porto*
Andresen Century 10 YO *Vinho do Porto*
Andresen Royal Choice 20 YO *Vinho do Porto*
Andresen Very Old 40 YO *Vinho do Porto*
Andresen Vintage Port *Vinho do Porto*



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL