



Late Bottled Vintage 2005

Procedencia:

Valle del Duero Portugal

Informaciones Generales Los vinos utilizados para elaborar el Oporto Fonseca LBV son escogidos de una reserva de los mejores, y con más cuerpo, vinos de oporto tintos producidos en la cosecha de 2003, provenientes de las viñas de Fonseca y de otras quintas reputadas situadas en las zonas de Cima Corgo y Douro Superior. Estos vinos añejan en grandes toneles de madera de 50 barricas de capacidad (27500 litros) y son embotellados 5 años después. Sólo fue producida una cantidad limitada de este fabuloso vino. El Late Bottled Vintage es embotellado cuando está listo para beber y no necesita ni beneficia del añejamiento en botella

Sugerencias para el servicio

El Fonseca LBV es el final perfecto de cualquier comida. No requiere ser decantado y, para poder apreciar totalmente su rica fruta, debe ser servido en una copa no muy pequeña. Es un excelente acompañamiento de quesos intensos, especialmente de los azules, como el Stilton o el Roquefort. Es también delicioso con postres de chocolate o frutos silvestres.