



LAND:
Portugal

OMRÅDE:
Douro

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2026

ALKOHOL:
19,5 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost

LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2013, QUINTA DO INFANTADO

Late Bottled Vintage er portvin, hvor druerne skal komme fra et enkelt år. Den kan laves som en "fortrydelses-Vintage", det vil sige at hvis en Vintage ikke holder den kvalitet man vil have efter det obligatoriske års fadlagring, kan man lagre vinen endnu 2 år på fad og sælge den som Late Bottled Vintage.

Stilen af en LBV bør være som en lettere udgave af en Vintage Port. Imidlertid er det meste LBV på markedet nærmere en let opgraderet udgave af husets Ruby, og årgangsangivelsen giver ikke meget mening, da vinen ikke har potentiale til at udvikle sig yderligere på flaske.

Alt druemateriale til Infantados vine kommer fra A-klassificerede marker og trædes med fødder i de traditionelle lave kar, lagares. Begge dele er noget, der normalt reserveres for Vintage Port. Hos Quinta do Infantado gæres vinene lidt længere inden forstærkning, hvilket giver et lavere sukkerindhold og en mere vinøs stil.

LBV laves stort set som Vintage; delvis afstilkning, trædning i lagares og så bliver vinen ikke filtreret ved flaskning. Infantados LBV er som sådan en bør være; det er en ægte mini-Vintage, der kan udvikle sig i flasken. Kan drikkes nu, men kan også snildt gemmes i op til 10-15 år fra høståret.

Tip: en rigtig LBV er lukket med en almindelig korkprop, mens en kommerciel LBV er lukket med den klassiske hedvinsprop, der er en lille korkprop med plastik på toppen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk