Porto Barros Ruby



Ruby" is een blend van jonge wijnen waarvan de gisting is gestopt door toevoeging van alcohol. De wijn rijpt vervolgens minimaal 3 jaar in roestvrijstalen vaten en een deel van de tijd in houten vaten voordat hij wordt gebotteld.

Oorsprong: Wijngaarden in de Douro op leisteenbodems, blootgesteld aan mediterrane zon.

Druiven: touriga nacional , touriga francesa , tinta barroca, tinta roriz , tinta amarela , tinto cão

Vinificatie: Korte fermentatie met toevoeging van alcohol, rijping in roestvrijstalen tanks om frisheid en primaire aroma's te behouden.

Degustatie: Diep robijnrode kleur met granaatkleurige halo. Elegante, intense neus van zwart fruit. Stevige, krachtige smaak gekenmerkt door een harmonieuze frisheid die wordt verleend door de krachtige fruitsmaken.

Bewaarpotentieel: 3 jaar en tot 12 maanden na opening.

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij chocoladefondant, taart met rood fruit of zachte kaas. Ook heerlijk als cocktail met tonic en citroen.