

NIEPOORT RUBY

PORTUGAL, DOURO

Silkeblød og velbalanceret

Ruby Port er flot rød i glasset med en stor åben duft af friske røde kirsebær, solbær og en intens mineralitet. Smagen er kraftfuld med stor fylde, balance mellem sødme og frugtsyre, samt en charmerende eftersmag.

Lige til at nyde til moden blåskimmelost, søde desserter, gerne med bær eller som en ret i sig selv. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Ruby Port fremstilles af Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz og andre lokale druer.

Druerne er plantet på skråningerne i Douro dalen og høstes i hånden september og oktober. Vinstokkene er i gennemsnit mere end 30 år gamle. Druerne trædes, af både mænd og kvinder, med fødderne i lagares (lave granitkar). Når gæringsprocessen har opnået en del alkohol, men mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme, tilsættes druespiritus og gæringen bringes til ophør. Dette skaber portvin med en alkoholstyrke på ca. 20 procent og en vin med høj restsukker. Ruby Port lagres i 3 år på store egetræsfade, for at få mindst mulig luftkontakt og dermed bevare den ungdommelige friske røde frugtkarakter.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisco-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



VinAvisen



& CO
OSKAR DAVIDSEN
Wine and spirits since 1888