

PORTAL D'AZENHA RUBY PORT



Douro Doc, Portugal.



Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca.

Alcoholwaarde: 20%. Totale zuurheid: 4.34 g/l. pH: 3,37. Reducerende suikers: 119.8 g/l.



Er heerst een continentaal klimaat in het gebied met hete zomers en koude winters. De regio is weinig blootgesteld aan de noordwinden en de winden van de Atlantische Oceaan, omdat hij beschermd wordt door de Serra Mesão. De ondergrond bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen..



Vinificatieproces :

Fermentatie in roestvrij stalen vaten. De most ondergaat een gistingsproces, dat door het toevoegen van brandewijn van 77% Vol. gestopt wordt, wanneer de gewenste zoetheid bereikt is. Rijping in vaten gedurende 2 maanden, waarna hij gescheiden wordt van het sediment en, indien nodig, het alcohol % wordt aangepast.



Deze porto rijpt gedurende drie jaar. Diep robijnrood. Jonge, volle body porto met aroma's van rijp fruit (zwart steenfruit).



Te serveren bij kamertemperatuur (18° C), geschikt op elk tijdstip van de dag.



EPAL, 100 kisten van 6 x 75cl.

