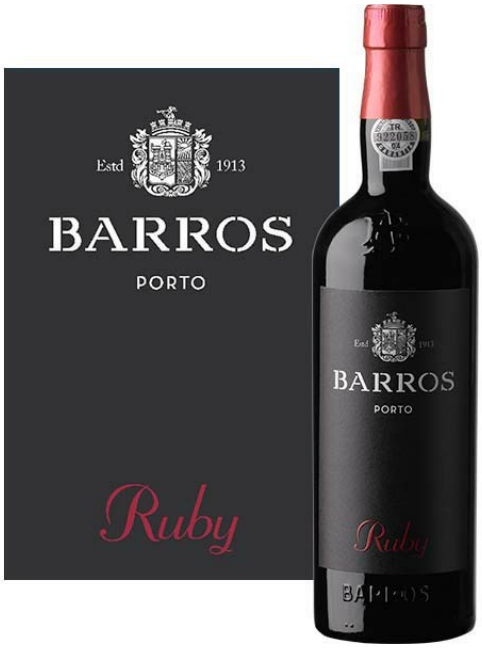
Porto Barros Ruby



Le "Ruby" est un porto d'assemblage de vins jeunes dont la fermentation a été stoppé par l'ajout d'alcool. Il vieillit ensuite minimum 3 ans en cuvés inox et une partie en fûts de bois avant la mise en bouteille.

Origine: Vignobles du Douro sur sols schisteux, exposés au soleil méditerranéen.

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

Vinification: Fermentation courte avec mutage, élevage en cuves inox pour préserver la fraîcheur et les arômes primaires.

Dégustation: Profonde couleur rubis-rougeâtre avec une auréole grenat. Elégant et intense nez de fruits noirs. Goût ferme et vigoureux marqué par une harmonieuse fraîcheur conférée par les puissantes saveurs de fruits.

Potentiel de garde: 3 ans et 12 mois après ouverture.

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Idéal avec un fondant au chocolat, une tarte aux fruits rouges ou un fromage à pâte molle. Parfait aussi en cocktail avec tonic et citron.