



Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

Elaboração

Tipo: Fortificado

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: 2 anos em barricas.

Rubi Vintage 2000

Por Murilo Azevedo

Visual: Intensamente vermelho terra com tons e reflexos em grená

Gustativo: No palato é leve e delicado, deliciosamente arredondado, com notas a frutas secas e um fim de boca longo, elegante.

Olfativo: Muito complexo, com frutos secos e notas de mel, figo seco, tâmaras, ameixa, madeira e tabaco.

Harmonização: Acompanha bem queijos curados, frutos secos, amêndoas, nozes, tortas de chocolate, charutos, e com panetone vai ficar dos Deuses!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 14º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber com 2 horas de Decanter

Do Porto

O vinho do porto é um vinho natural que teve a sua fermentação interrompida com a adição de aguardente viníca. Por isso que ele é um vinho doce e alcoólico ao mesmo tempo, uma vez que o açúcar natural das uvas não completou totalmente o ciclo da fermentação. No tocante as uvas utilizadas, o vinho do porto é produzido exclusivamente a partir de cepas provenientes da região demarcada do Douro, ao norte de Portugal, mais precisamente 100km leste do Porto, sendo que os principais vinhedos ficam nas sub-regiões da Régua e do Pinhão. VINTAGE é o vinho do Porto "Premium", de uma única safra, envelhecido em madeira por 2 a 3 anos antes de ser engarrafado sem filtragem. O interessante é que no momento em que o produtor sente a capacidade do seu vinho enviar algumas amostras para o IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) a fim que seja declarado um VINTAGE e, após uma análise minuciosa, se o vinho realmente dotar de qualidades de exceção, será declarado Vintage.