



Taylors PORTO Fine RUBY

Produtor: Taylor's

O Porto Taylor's Fine Ruby é particularmente popular na Europa Continental, onde se bebe principalmente como sobremesa e harmonização com chocolates amargos e frutas secas. Um Porto para ter sempre em casa. Importante: Siva-o ligeiramente gelado em taças grandes e não naqueles cálices antigos.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro + Vila Nova de Gaia

Uva: até 40 espécies de Viníferas europeias

Elaboracão

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 20%

Amadurecimento: Em Barricas grandes e velhas

Por Murilo Azevedo

Visual: Possui coloração rubi intenso.

Gustativo: Em boca é cheio, encorpado, com um carácter frutado e aveludado no paladar.

Olfativo: Aromas de frutos maduros, café, tabaco, chocolate, licor e especiarias

Harmonização: é um delicioso vinho de sobremesa, que harmoniza particularmente bem com sabores de chocolate amargo. É excelente no final das refeições, como momento culminante de uma noite agradável, servido com nozes ou amêndoas torradas, ou ainda melhor com OVO de PÁSCOA!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 14°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade

No tocante às uvas, 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. Já no que tange ao seu envelhecimento, quase a sua totalidade é armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia. Mas, o vinho do Porto é cultivado no Douro e armazenado em Vila Nova de Gaia?! Isso mesmo! E só levou esse nome em virtude de ser exportado para o mundo todo a partir da cidade do Porto.