



## Taylor's 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

### Elaboração

**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.