Wijnfiche

Quinta do Noval - Porto Ruby
PORTO —

Domain
Quinta do Noval
A small plot in the heart of the Quinta do Noval vineyard with non-grafted vines, resistant to phylloxera, described as "attached to the bottom of the nation". This great wine is a pride for the Portuguese and the most beautiful expression of the extraordinary terroir of Qiuinta do Noval.

Vinification
Enkel A kwaliteit druiven afkomstig van telers uit het oostelijke deel van de Douro-vallei worden gebruikt. De druiven moeten voldoende suiker bevatten, om door natuurlijke gisting tot 14 graden alcohol te komen. De druiven gisten in inox vaten aan 28°C. De alcoholische gisting wordt na 2 dagen gestopt (ongeveer 8° alcoholgehalte) door zuivere alcohol toe te voegen tot men 19-20° bekomt. Zo blijft ongeveer 100g ongegiste suiker per liter over, wat de zoete smaak verklaart. Vervolgens rijpt de Port 2-3 jaar in houten vaten.

Taste
Dit is een diep-gekleurde, levendige, peperige porto, vol met fruit aroma's. Drink het lichtjes gekoeld als aperitief of bij kamertemperatuur met een dessert.

Food pairing
Desserts | Dessert with chocolate | Aperitif

General information
Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Tinta Roriz (30%), Tinta Barroca (30%), Touriga Franca (30%), Touriga Nacional (10%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10

