

Naam van de wijn: Ruby Port

Producent: Fonseca-Guimaraens

Herkomstbenaming: Port, Douro, Portugal

Druivenras(sen): touriga nacional, touriga francesa, tinta roriz, tinto cão, tinta barroca, tinta amarela (variabele verhouding)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Fonseca behoort tot de elite van portproducenten. Al vijf generaties is het in handen van dezelfde familie. Sinds de oprichting in 1822 heeft Fonseca zich bewezen als producent van consequente, rijke en complexe portwijnen met een karakteristieke ronde smaak en fluweelzachte tannines. Port voor kenners en enthousiastelingen die met passie gemaakte terroirwijnen weten te waarderen. De druiven zijn afkomstig van de eigen 'quintas' (wijngaarden): Quinta do Panascal (een van de beste in het Douro gebied, ligt in het dal van de Távora rivier), Quinta do Cruzeiro en Quinta do Santo António (beide bekend om de kwaliteit van hun terroir in het Pinhão dal).



Vinificatie (wijnbereiding): Ruby port is de traditionele stijl van port, met de nadruk op fruit. Al meer dan 150 jaar is de kwaliteit van deze Fonseca-Guimaraens ruby consequent gelijk gebleven en daarom geroemd. De wijn wordt klassiek gevinifieerd en na versterking 3 jaar in grote vaten gerijpt. Daardoor wordt de wijn zachter en complexer zonder zijn frisse en intens fruitige karakter en robijnrode kleur te verliezen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige, robijnrode kleur. Volop frisse fruitigheid in de neus. Fris, krachtig en rijp fruitig (pruimen) op de tong, mondvullend, rijk en evenwichtig met een lange finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: deze ruby is bedoeld voor directe consumptie, de fles eenmaal geopend dan binnen enige dagen opmaken.

Culinair advies: blauwe schimmelkazen, hartige harde kazen.

Smaaktype: vol, fris, intens fruitig, met houtopvoeding.