FERREIRA Ruby Porto DOC 0,75l



EAN 5601007001615 **Kategorija** Pastiprintas vynas

Spalva
Raudonasis

Vynuogių rūšis
Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

Šalis
Portugalija

Brandinimas
Jauniausias vynas brandintas 3 metus ąžuole

Regionas
Dueras

Tūris
0,75

Skonis
Saldus

Stiprumas
19.5%

Kiekis dėžutėje
6

Gamybos ypatumai
„Porto Ferreira Ruby“ gaminamas tradiciniu Porto vyno metodu. Rankomis rinktos vynuogės švelniai susmulkinamos ir fermentuojamos su maceracija, kad būtų išgauti geriausi vynuogių odelių komponentai. Temperatūra ir vyno tankis griežtai kontroliuojami, kad vyndarys galėtų pasirinkti tinkamą momentą pridėti vyno alkoholį, sustabdantį fermentaciją ir išlaikantį natūralų saldumą.

Aromatas
Aromatas ekspresyvus, jame atsiskleidžia raudonos, sunokusios trešnės, juodosios slyvos bei serbentai su džiovintų vaisių ir švelnios vanilės užuominomis.

Skonis
Vyno skonis ekspresyvus, pirmiausiai atsiskleidžia sunokusių raudonųjų vaisių natos. Švelnūs taninai bei elegantiškos saldžios natos išryškina vyno ilgą poskonį, kuriame juntamos džiovintų vaisių ir prieskonių natos.

Rekomenduojama derinti su
Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su įvairiais šokoladiniais desertais, brandintais sūriais, obuolių pyragu ar įvairių skonių šokoladais. Rekomenduojama patiekti 16 – 18 °C mažesnėje baltojo vyno taurėje.