

Borges Ruby Port

LAND:
Portugal

HERKOMSTGEBIED:
Douro



DRUIVENRAS:
Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão and Tinta-Roriz

ALCOHOL:
19%

RESTSUIKER:
122 gr/l

ZUUR:
4,0 gr/l

DOMEIN:

Sociedade dos Vinhos Borges werd in 1884 opgericht als Borges & Imão door de broers António Nunes Borges en Fransisco António Borges. Sindsdien is het uitgegroeid tot een organisatie die bestaat uit meerdere wijnboerderijen (Quintas) in de Douro, Dão en Vinho Verde regio. Men produceert een diversiteit aan wijnen, zowel stille als mousserende wijnen, ports en brandy.

WIJNBEREIDING:

De druiven, die in perfecte condities in de kelder moeten aankomen, worden onmiddellijk gekneusd en vervolgens ontsteeld. Ze gisten 3 tot 4 dagen met de schillen. Het sap wordt regelmatig over de schillen gepompt om meer kleur en aroma's te verkrijgen. De schillen worden vervolgens van de most gescheiden en er wordt op het juiste moment een druivenbrandewijn van 77% toegevoegd. Hiermee wordt een wijn verkregen met 19% alcohol en 90 tot 125 g/l restsuiker. De wijn rijpt vervolgens in grote vaten.

GEUR/SMAAK:

Diep robijnrode kleur. Aroma's van rood fruit, vooral aardbei, een frisheid met muntachtige tonen. De smaak is zeer goed gestructureerd, jong en fris, ook met vooral aardbei. Een goed uitgebalanceerde zoetheid met een lange afdronk.

COMBINEREN:

Uitstekend aperitief. Ideaal in combinatie met chocolade en vette kazen.

SCHENKADVIES:

16-18°C

