

Rozès Ruby Port



PRODUCENT: Rozès

LAND/REGION: Portugal / Douro

ARTIKELNR: X8020201

VINSTIL: Starkvin / Portvin

DRUVOR: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão & Tinta Barroca

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 20 % vol

SOCKERHALT: 102 g/l

LAGRING: En Ruby Port vinner inte på lagring, och bör drickas unga.

FÖRSLUTNING: Korkförslutare

BESKRIVNING AV VINET:

Rozès Ruby Port är en blend av ytterst selekterade druvor från olika årgångar. Druvsammansättningen är 35% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 10% Sousão, 10% Tinta Roriz, 5% Tinto Cão och 5% Tinta Barroca. Vinet lagras minst 3 år i ekfat. Vinet har intensiva toner av röd frukt, plommon, björnbär, choklad, ek och vanilj.

MATCHA TILL:

Serveras rumstempererat till till blåbärsdesserter, till äppeldesserter, Glace au Four eller till ostbrickan.

Rozès grundades 1855 som idag är integrerade i Champagne gruppen Vranken Pommery. Rozès producerar portvin och vin från Douro. Historien började när Ostende Rozès som var en vinhandlare i Bordeaux grundade firmen 1855. Ostends son, Edmond var bidragande anledning till utvecklingen av firmen. Han skapade "Rozès Port" märket och introducerade den typiska portugisiska flaskformen. Firmen inrättades i Vila Nova de Gaia, staden som blickar ut mot Porto, vid den vänstra banken av floden Douro. Därifrån kunde portvinet enkelt skeppas runt om i världen. Tidigt var tanken att dess terroir med den höga kvalitén på druvor skulle vara ledstjärnan och aldrig tummas på.

Provningsnotering: