

Fine Ruby Porto Sandeman

Producteur : Sandeman

Cépages : Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Millésime : N/A (Style Fine Ruby, qui est un assemblage)

Type de Porto : Porto Ruby

Niveau de Sucrosité : Doux

Degré d'alcool : Environ 19.5%

Élevage : Vieillissement en fûts de chêne (foudre).

Température de Service : Entre 14°C et 16°C

Notes de Production :

Fermentation à température contrôlée, suivi d'un vieillissement en fûts de chêne.

À Propos du Vin :

Le Fine Ruby Porto de Sandeman offre un équilibre entre fraîcheur et intensité de fruits.

Distinctions :

Médaille d'Or, Concours des Vins de Porto.

À Savoir :

Le style "Fine Ruby" est connu pour sa jeunesse et sa vivacité.



LES SECRETS D'UN PORTO

Robe : Rouge rubis intense.

Nez : Arômes de fruits rouges, de cerise, et de notes épicées.

Bouche : Fraîcheur fruitée, avec des tanins souples. Saveurs de fruits rouges bien présentes.

Accords Mets-Vins :

Fromages à pâte persillée, chocolat noir, desserts aux fruits rouges.

Garde : Prêt à boire, mais peut également être conservé quelques années pour développer des notes plus complexes.



Note: Les informations précises peuvent varier en fonction des lots et des millésimes spécifiques.