

# 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.*