



Niepoort 'Ruby

Chez Niepoort on pense que la couleur de ce vin est inspirée de la pierre précieuse : les rubis. Le Ruby Niepoort est frais, jeune et fruité avec des arômes exprimant cerises et autres fruits rouges. Un Porto expressif plein de caractère, le Ruby peut se conserver pour plusieurs années, mais il ne se bonifiera pas en vieillissant. Ce vin n'a pas de dépôt, il n'est donc pas nécessaire de le décanter.

Vinification

Le Ruby Niepoort vieillit pendant en moyenne 3 ans. Les raisins proviennent de vignobles anciens de basse production de la région de Cima Corgo, dans la Vallée du Douro. Il est vinifié dans de grands lagares, avant de vieillir dans de grandes cuves en bois dans les caves Niepoort à Vila Nova de Gaia.

Notes de dégustation

Sa robe est rouge foncé, ses arômes sont frais et exaltant des notes de fruits noirs qui se prolongent avec une belle finesse en bouche; de caractère quasi minéral. C'est un vin jeune avec un bon équilibre, prêt à boire. Idéal à déguster après un repas, seul ou sur un fromage.

Informations techniques

Produit . Niepoort Ruby
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Type de sol . Schiste
Vignobles . Cima Corgo
Cépages . Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres

Vignobles par ha . 4000 – 6000
Période de la vendange .
septembre/octobre
Méthode de la vendange . Manuelle
Fermentation . Lagares/foulés à pied
Vieillessement . grandes cuves de bois

Sucre résiduel . 102,3 g/L
Alcool . 20% vol
Baume . 3,6
pH . 3,66
Acidité Total . 4,13 g/L d'acide tartrique