



Niepoort Fabelhaft Rabe Ruby

Le monde imaginaire de Wilhelm Busch se croise depuis longtemps avec notre monde des vins. Nous essayons d'innover, en maintenant la tradition et lors de ce processus, tous les détails sont importants. Le corbeau malheureux et ombreux de la fable « Hans Hucklebein » dessiné par Wilhelm Busch lui-même illustre les Vins de Porto Fabelhaft.

Le Fabelhaft Ruby, un Porto jeune, vigoureux et frais, se distingue par sa capsule rouge, tandis que le Fabelhaft Tawny, subtil, élégant et expressif, trouve son identité dans la capsule orange.

Les portes du monde magique et fantastique des Vins de Porto s'ouvrent avec les Fabelhaft Ruby et Tawny. Découvrez-le !

VINIFICATION

Le Fabelhaft Rabe Ruby vieillit pendant en moyenne trois ans. Les raisins proviennent de vignobles anciens de basse production de la région de Cima Corgo, dans la Vallée du Douro, avec différentes expositions au soleil. Une grande partie des raisins est vinifié dans des grands lagares en granit, avec foulage au pied traditionnel, avant de vieillir dans de grandes cuves en bois dans les caves Niepoort à Vila Nova de Gaia.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec la robe rouge foncé typique, concentré et frais avec des bonnes notes de fruits des bois et quelques notes florales. Jeune en bouche, structuré et avec un profil minéral, est un vin prêt à boire, avec un équilibre très harmonieux entre la fruit, le sucre et l'acidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A: RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Cima Corgo

ÂGE DE VIGNES Plus de 30 ans

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE Grandes cuves de bois EXTRAIT SEC (G/DM³) 127.7

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 100 ALCOOL (°) 19.5 BAUME 3.2 PH 3.68 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 3.8

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 59 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.0209

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Servir après un repas, seule, avec de chocolat noir ou fromage crémeux.

Température optimale - 14°C

BOUTEILLE

BOÎTE



PALETTE

