



## Niepoort Ruby-Pota

Le Ruby Niepoort est frais, jeune et fruité, avec des arômes de cerise et d'autres fruits rouges. Porto expressif, plein de caractère, le Ruby se conserve pendant de nombreuses années bien qu'il ne se bonifie pas en vieillissant. Servez-le après un repas, seul ou en accompagnement de fromages crémeux. Il ne présente pas de dépôt et n'a donc pas besoin d'être décanté.

### 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.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES Plus 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 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre/ Octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied ÉLEVAGE Grandes cuves de bois EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 122,3

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 93 ALCOOL (°) 19,3 BAUME 3,3 PH 3,67 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,2 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 84 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1,02

ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Idéal à déguster après un repas, seul ou sur un fromage.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

