



## Niepoort Fabelhaft Rabe Ruby

Há muito que o mundo imaginário de Wilhelm Busch se cruzou com o nosso mundo dos vinhos. Tentamos inovar, mantendo a tradição e neste processo todos os detalhes são importantes. O azarento e sombrio corvo da fábula “Hans Hucklebein” desenhado pelo próprio Wilhem Busch ilustra os Vinhos do Porto Fabelhaft.

O Fabelhaft Ruby, Porto jovem, vigoroso e fresco, distingue-se pela cápsula vermelha, enquanto que o Fabelhaft Tawny, subtil, elegante e expressivo, encontra a sua identidade na cápsula laranja.

Com os Fabelhaft Ruby e Tawny abrem-se as portas para o mundo mágico e fantástico dos Vinhos do Porto. Descubra-o!

### VINIFICAÇÃO

O Fabelhaft Rabe Ruby envelhece uma média de três anos. As uvas são provenientes de vinhas velhas de baixa produção na região do Cima Corgo no Vale do Douro, com diversas exposições solares. Grande parte do lote é vinificado em lagares de granito, com pisa a pé tradicional, sendo depois envelhecido em balseiros de grande capacidade em Vila Nova de Gaia.

### NOTAS DE PROVA

Com a típica cor vermelho escuro, concentrado e fresco com boas notas de frutos silvestres e algumas notas florais. Jovem na boca, estruturado e com perfil mineral, é um vinho pronto a beber com um equilíbrio muito harmonioso entre a fruta, açúcar e acidez.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Cima Corgo

IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual

FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ESTÁGIO Grandes cascos velhos de carvalho EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 127.7

AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 100 ÁLCOOL (°) 19.5 BAUMÉ 3.2 PH 3.68 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 3.8

ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.2 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 59 MASSA VOLÚMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1.0209

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sirva depois de uma refeição, sozinho, com chocolate preto ou com queijos amanteigados. Temperatura ideal - 14°C

GARRAFA



5602840011786

CAIXA



5602840111783



PALETTE

