

# Ruby Port

Porto DOC

Quevedo

**Région :** Porto, Portugal.

**Appellation :** Porto DOC.

**Domaine :** Quevedo.

**Cépages :** 10% Touriga Nacional, 15% Tinta Barroca, 20% Autres Cépages, 25% Tinta Roriz (Tempranillo), 30% Touriga Franca

**Distinctions :** Wine Spectator: 88/100

**Nez :** arômes expressifs de cerise, framboise et cassis.

**Bouche :** vin rond, fin, sapide, très fruité, doux sans être lourd.

**Conclusion :** le Ruby de Quevedo est la parfaite introduction à ce style et offre un rapport qualité-prix résolument imbattable !

**Service :** servir frais avec un fondant au chocolat, des figues fraîches et des fromages crémeux.

Les portos ruby (couleur rubis) sont mis en bouteilles dans les années qui suivent la vendange et finissent leur maturation en bouteilles.

Ce style englobe les Ruby Port, Late Bottled Vintage (LBV), Crusted et Vintage Port. Contrairement aux tawny, les portos ruby sont élevés sans contact avec l'oxygène. Le Ruby Port est le style le moins onéreux et le plus fruité de tous les portos. C'est un assemblage de plusieurs vins jeunes de différentes vendanges. Après fermentation, il est élevé en cuves de béton ou d'inox pour conserver la fraîcheur du fruit. Les différents jus sont assemblés pour perpétuer le style de la maison. Le vin est filtré et mis en bouteille après quelques années (environ trois ans).

C'est un porto à boire jeune, car il n'est plus censé se bonifier en bouteille. Une fois ouvert, il se conserve trois à quatre semaines.

**Teneur en alcool :** 18%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 93808 75   **Prix membre :** 13.60

**Prix catalogue :** 15.10

