



Quinta da Prelada Ruby Reserva

Land

Portugal

Mark

Douro

Producent

Samuel Magalhães e Silva, Herdeiros

Druvsorter

Touriga nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz

Alkoholhalt

20 %

Smak

Detta är det yngsta av portvinerna, vinet åldras i 4 år på gamla ekfat i en syre reducerande process, med det menas att portvinet har lite syre kontakt under denna tid. Detta för att det ska mogna långsammare och för att få fram de sekundära smakerna samt för att få fram den mörka intensiva färgen.

Vinet är perfekt att starta med eller som dessert vin, kombinationen av röda frukter så som jordgubbar eller hallon är utmärkt samt också fungerar strålande med vit choklad!

Notera att detta vin är känsligt, att det är ungt innebär också att det oxiderar snabbare, så det rätta sättet att hantera det är att akta sig för snabba temperaturskiftningar och reducera dess kontak med luft, öppna och servera och stäng därefter flaskan!

En öppnad flaska av detta vin bör sparas i en temperatur av 8 till 11 grader, då kan det sparas i flera veckor utan att kvalitén försämrars.



