



Niepoort Ruby Dum – Port

Niepoort Vinhos

Fløjlsblød og frisk portvin.

Med Niepoorts Ruby Dum er man garanteret en velsmagende, charmerende og frisk portvin, der emmer af lækre kirsebær, hindbær og kogt rød frugt. Tæt i smagen med dejlig sødme, der holdes fint i balance af en flot mineralitet.

Ruby Dum udgør den ene halvdel af Niepoorts "tvillingevine", hvoraf den anden er husets Tawny Dee. Med disse 2 portvine ønsker man fra Niepoorts side at vise forskellen på [Tawny](#) og [Ruby](#) på en ny måde. Basalt set fremstilles vinene ens. Druerne høstes først med håndkraft i underområdet til Douroregionen, Cima Corgo. Druerne kommer fra 30 år gamle vinstokke, der består af et mix af forskellige lokale druer. De presses i store åbne kar af cement, såkaldte "lagares", og gæringen stoppes ved tilsætning af druesprit. Først herfra adskiller de to vines udvikling sig. Ruby Dum lagrer 3 år på store egetræsfade, der giver en mindre påvirkning af vinen, hvor Tawny Dee i stedet lagrer på mindre fade. Derved bevarer Ruby Dum sin friskhed og tætte farve, hvor "tvillingen" fremstår mere tørret i sit udtryk.

Land	Portugal
Område	Douro
Alkoholprocent	19.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Portvin
Druer	Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinto Cão, Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional