

NIEPOORT THE JUNIOR RUBY

PORTUGAL, DOURO

Fyldig, intens og frisk

Niepoort The Junior Ruby er intens mørkerød i glasset med næsten lilla toner. I duften mødes man af noter af frisk ung frugt og masser af intensitet. I munden opleves vinen fyldig og flot afrundet med noter af mørke blomster, brombær og hints af mørk chokolade. The Junior Ruby er en frisk portvin med en elegant balance mellem flot integrerede tanniner og mørk moden frugt.

Niepoort The Junior Ruby er en oplagt ledsager til oste og chokoladedesserter eller det frække valg til en pebersteak. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne til The Junior Ruby høstes manuelt i slutningen af september og i starten af oktober. Ved høsten er druerne fuldmodne og af særdeles høj kvalitet. Vinstokkene, hvorfra druerne er høstet, har en gennemsnitsalder på 30 år. Vinificationen er traditionel. Hovedparten af druerne trædes, af både mænd og kvinder, med fødderne i "lagares" (lave granitkar) for at sætte gang i gæringen. Når mosten i gæringsprocessen har opnået en del alkohol (ca. 4 %) men stadig besidder store mængder naturlig sødme, tilsættes druespiritus, og gæringen bringes til ophør. Dette skaber en portvin med en alkoholstyrke på ca. 20% og en vin med et relativt højt indhold af restsukker. Herefter bringes vinen til Niepoorts lagerhuse i Vila Nova de Gaia ved Douro floden, hvor vinen lagres i 3 år på store egetræsfade for at bevare så meget ung frugt og friskhed i vinen som muligt.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisco-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



FinansBureauet



VinAvisen

