



Niepoort-Morgadio Da Calçada - Ruby Reserve Porto

Morgadio Ruby Reserve wil een toegankelijke en makkelijk drinkbare wijn zijn, met behoud van een hoog kwaliteitsniveau. Een moderne jeugdige stijl, het resultaat van een zorgvuldige selectie van zeer speciale wijnen die 3, 4 jaar hebben gerijpt.

Deze porto die tot 4 jaar op grote vaten rijpt, bulkt van het fruit. Een Ruby met LBV-allures

Producent	Niepoort
Regio	Porto
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Field Blend: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão en andere
Drinking window	-
Alc.	20.0%
Vinificatie	De gisting gebeurt in open granieten gistingskuipen (lagares) met regelmatige sessies waarbij de druiven met de voeten geplet worden. Na twee tot drie dagen wordt de gisting gestopt door toevoeging van eau-de-vie en is de jonge porto een feit.
Rijping	De afgewerkte wijn wordt getransporteerd van de Douro naar Vila Nova de Gaia (het zusterstadje van Porto, aan de kust) om daar te rijpen in de koele opslagplaatsen. De rijping gebeurt in grote, eikenhouten vaten. Deze vaten zijn veel groter dan de 'pipas' die voor Tawny Port gebruikt worden omdat men de impact van zuurstof in de vaten wil beperken. Zo blijven de intense fruitaroma's van de jonge wijn maximaal bewaard. De rijping duurt wel 1 tot 2 jaar langer dan voor Ruby gebruikelijk is - vandaar ook de vermelding 'reserve'. De kwaliteit van de basiswijn is immers dermate hoog dat een langere rijping op vat een rijker geschakeerde wijn oplevert.

