

# QUINTA DE BALDIAS

## FINE RUBY PORT

Das fruchtige und komplexe Bouquet begeistert die Sinne durch die vorherrschende Frucht der Himbeeren und Cassis, welche gestützt wird durch Röstaromen und dunkler Schokolade.

Durch seine Jugend dominieren im voluminösen Gaumen die reifen, intensiven und üppigen Waldbeerenaromen, samtig und heiss.

Der anhaltende Abgang wird begleitet von Vanille und wiederum dunkler Schokolade und endet mit pfeffriger Schärfe, welche dem Port Eleganz verleiht.

FARBE:	Glänzendes, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen
PRODUZENT:	Sociedade Agricola Quinta de Baldias, Lda, Lamego, Portugal
HERKUNFT:	Douro-Tal
KLASSIFIKATION:	DOC Douro
KLASSIFIKATION DER WEINBERGE:	A
WEINTYP:	Portwein rot
ALKOHOL:	20 Vol.-%
TRAUBENSORTEN:	Touriga Nacional; Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Tinto Cão
BODENTYP:	Schiefer
VINIFIKATION:	Fermentation im rostfreien Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Anschliessend wird der junge Wein mit 77 Vol.-% Traubenbranntwein versetzt (80% Most/ 20% Branntwein), es folgt eine intensive Mazeration.
REIFUNG:	Der Wein reift in grossen Eichenfässern, dann erfolgt ein Blending von durchschnittlich drei Jahren.
LAGERUNG:	Liegend bei einer Temperatur von 12 bis 14°C und vor Licht geschützt
TRINKTEMPERATUR:	Bei 14 bis 15°C im Original Portweinkelch IVP servieren. Die Flasche kann über längeren Zeitraum geöffnet bleiben.
BEGLEITUNG:	Der QUINTA DE BALDIAS FINE RUBY PORT vermählt sich perfekt mit dunkler Schokolade, mit süssen Früchten wie Erdbeeren und Melonen und mit Desserts auf Basis von Früchten. Er harmoniert aber auch zu würzigem Käse wie Vacherin Mont D'or oder reifem Bergkäse.

### ***Porto do Vinho***

**Kantonsstrasse 51 . 6048 Horw/Luzern . Telefon 041 340 40 53 . Telefax 041 322 03 67**

**ONLINE-WEINSHOP: [www.wein-portugal.com](http://www.wein-portugal.com)**

**E-MAIL: [vinho@wein-portugal.com](mailto:vinho@wein-portugal.com)**