

# Halfes | Ruby Port



**Huis** Adega de Sabrosa

**Wijn** Ruby Port

**Jaar** No Vintage

**Wijnmaker** Celeste Marques

**Achtergrond** De cooperatie van Sabrosa bestaat sinds 1958. Het huis is opgericht doordat (vooral vrouwelijke boeren) een slechter tarief kregen voor hun druiven. Om het geld in de regio te houden is Sabrosa zelf de coöperatie begonnen. Hiermee produceren zij officieel Douroport, omdat de port ook in de regio zelf gemaakt wordt.

Altijd zijn de wijnen gemaakt door een vrouw. Ruim 600 boeren leveren druiven aan de coöperatie.

**Druivensoort(en)** Touriga Nacional, Touriga Franca & Mourisco

**Plaats/Appellatie** Sabrosa, Cima Corgo

**Wijnstreek** Douro

**Land** Portugal

**Kleur** Donkerrood

**Geur** Rijp rood fruit

**Smaak** Rood fruit zoals kersen, gedroogde pruimen en een klein beetje vanille.

**Serveertemperatuur** 15 tot 18 graden Celsius

**Alcohol** 19.50%

**Restsuiker** 103 gram restsuiker per liter

**Zuren** 3.60 gram per liter

**PH-waarde** 4.40

**Sulfiet** 75 miligram per liter

**Formaat** 375ml & 750ml

**Bodem** Graniet

**Hoogte** 400 tot 800 meter

**Bodem bewerking** Conventioneel

**Oogst** Handmatig

**Vinificatie** Na de oogst worden de druiven mechanisch geperst. Hierna rijpt de wijn 6 maanden in 27.500 liter betonnen tanks. De wijn wordt versterkt tot 19.50% alcohol met eigen aguardente. 20% van de wijn rijpt 1 jaar in betonnen cilo's. In tegenstelling tot Tawny Port komen de druiven uit hetzelfde jaar.

**Filtering** Platenfilter

