



Niepoort Niepoortland Ruby Dum

Inspirado nos famosos gémeos Tweedle da Alice no País das Maravilhas, o Ruby Dum resulta da lotação de vinhos provenientes de vinhas de baixo rendimento localizadas na zona do Cima Corgo, no Vale do Douro. Os vinhos envelhecem em depósitos de madeira de grandes dimensões, cerca de 3 anos nas caves em Gaia, antes de serem engarrafados. De cor vermelha carregada e densa. Aroma vibrante e fresco, com notas de fruta madura, equilibrado, com boa estrutura e fácil de beber. O Ruby Dum acompanha bem sobremesas à base de chocolate, especialmente chocolate negro ou queijos suaves. O Tawny Dee envelhece em média 3 anos e meio em pequenas pipas de Vinho do Porto nas nossas caves em Vila Nova de Gaia, antes de ser engarrafado, mostrando discretamente o seu aroma de frutos secos. Esta elegância é reforçada pelos anos de experiência do nosso Master Blender, José Nogueira. Um Vinho do Porto complexo com cor de tijolo alourado, e aroma a nozes e fruto secos. Na boca mostra-se equilibrado, com fruta jovem e carácter adocicado, bem integrado num longo e agradável final. O Tawny Dee acompanha bem sobremesas à base de nozes, tartes de frutos ou leite creme queimado.

VINIFICAÇÃO

O Ruby Dum resulta da lotação de vinhos provenientes de vinhas de baixo rendimento localizadas na zona do Cima Corgo, no Vale do Douro. São uvas pisadas maioritariamente em lagares. Os vinhos envelhecem cerca de 3 anos nas caves em Gaia antes de serem engarrafados.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha carregada e densa. Aroma vibrante e fresco, com notas de fruta madura, que prosseguem no palato juntamente com um carácter quase mineral, jovem, equilibrado, com boa estrutura e fácil de beber. É um vinho que está pronto a beber desde logo, no final da refeição, sozinho ou com queijos suaves.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A: REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto

VINHAS Vinha da Pisca, Vale do Pinhão e Ferrão IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ESTÁGIO Grandes depósitos de madeira EXTRACTO SECO 128.2 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 102.3

ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.6 PH 3.66 ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4.13



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sobremesas à base de chocolate, especialmente chocolate negro. Queijos Cl Gouda e Brie.

