

Portugali, DO Porto

## MESSIAS PORTO RUBY

”Lämmin”

**Tarina** Tämä mainio Ruby on syntynyt klassisella tavalla. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca ja Tinto Cão rypäleet ovat kasvaneet Douron laakson rinteiden liuskekivessä. Rypäleet poimitaan käsin jyrkiltä rinteiltä ja rankoineen murskatut rypäleet alkavat käymään jäädytetyssä tankissa, ja kun puolet rypäleiden sokerista on käynyt alkoholiksi, lisätään joukkoon brändyä, joka keskeyttää käymisen ja nostaa viinin alkoholipitoisuuden 19,5 tilavuusprosenttiin. Sokeria jää viiniin yhä 96 grammaa litraan. Suodatuksen ja kypsytysten jälkeen tapahtuu pullotus. Nauti Ruby viilennettynä

**Tuottaja** Messias Baptista perusti vuonna 1926 viiniliikkeen Caves Messias, jota hallinnoivat yhä hänen jälkeläisensä. Pääkonttori sijaitsee Mealhadassa Bairradan alueella. Yhtiö tuottaa ja myy laatuviinejä Portugalin tärkeimmiltä viinialueilta: Bairrada, Douro, Dão, Vinho Verde, Beiras ja portviinialue. Tuotteisiin kuuluvat myös perinteisellä menetelmällä tuotetut kuohuviinit ja kypsytetyt brandyt. Yrityksen tuotevalikoima on erittäin laaja ja kaksi kolmasosaa sen tuotteista menee vientiin kaikille viidelle mantereelle. Caves Messias omistaa useita viinitiloja, joista tärkeimmät ovat Bairradan alueen Quinta do Valdoeiro, Douron Cima Corgon alueen Quinta do Cachão ja Däon Quinta do Penedo. Näiden tilojen viinitarhojen määrä ylittää yhteensä 200 hehtaaria. Yhtiön portviinit pullotetaan perinteisesti Vila Nova de Gaiassa. Caves Messias tekee jatkuvasti tutkimusta portugalilaisten rypäleiden ja viinien tuottamisesta. Se hankki vuosituhannen vaihteessa neljä uutta viinitilaa Däon alueelta ja aloitti Setúbalin viinien markkinoinnin. Uutta tekniikkaa ja tuotantotiloja suunnitellaan koko ajan lisää.

**VÄRI** Kehittynyt tummanpunainen väri.

**TUOKSU** Tuoksussa voi havaita punaisia marjoja, viikunaa, yrttejä ja kanelia.

**MAKU** Maku on makea, lämpimän marjainen, vadelmainen, kevyen mausteinen, pitkä ja tasapainoinen.

**KÄYTTÖVINKIT** Messias Ruby sopii aperitiiviksi pekonissa grillattujen taateleiden ja paahdettujen manteleiden kera, leivonnaisten seuraan ja juustojen yleisviiniksi. Se on myös lämmittävä lasillinen, kun sää ei tarjoa parastaan. Kokeile myös Port & Tonicia punaisena versiona, ohje takaetiketissä.

  
**MESSIAS**  
Est. 1926



**VIINITYYPPI** Portviinit  
**VALMISTUTTAJA** Vinhos Messias  
**ALKOHOLIPITOISUUS** 19,5%  
**SOKERIPITOISUUS** 96 g/l

**PAKKAUSKOKO** 6 pll  
**PULLONSULJENTA** Luonnonkorkki  
**PULLON KOKO** 0,75 l  
**TUOTENUMERO** 268004



tilaukset@norex.fi

WWW.NOEX.FI

