

# MARTINEZ FINE RUBY PORT

## ПОРТВЕЙН МАРТИНЕЗ ФАЙН РУБИ



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

**Сорта винограда:** Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Баррока, Тинта Рориш, Тинта Сяо

**Выдержка:** В среднем 3 года

**Остаточный сахар:** 104 гр/л

**Содержание алкоголя:** 19%

**Объем бутылки:** 0,75 л

Старый и уважаемый Дом портвейна, основанный испанским виноторговцем Себастьяном Гонсалесом Мартинесом, открывшим в 1790 году в Лондоне на Минсинг-лейн офис компании, специализировавшейся на торговле хересами, портвейнами и сигарами. В 1834 году компания Мартинеса-Гассиота приобрела собственные склады для выдержки и хранения портвейна в пригороде Порту – Вила-Нова-ди-Гайа.

Дом Мартинес выпускает широкий ассортимент портвейнов, от стандартных Руби, Тони, Уайт, до премиальных винтажных.

На сегодняшний день Дом Мартинес является составной частью группы «Симингтон Фэмили Эстейтс», самым крупным производителем портвейнов категории премиум.

### Винификация вина:

Виноград собирается исключительно вручную. Ферментация происходит в натуральной среде при температуре 26°C-30°C. Как только достигается желаемая крепость и сладость (примерно через 48 часов), ферментация приостанавливается посредством добавления виноградного спирта крепостью 77%.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный рубиновый.

**Аромат:** Интенсивный и очень свежий фруктовый аромат.

Оттенки клубники и малины, долгое послевкусие.

**Вкус:** Гармоничное сочетание всех трех главных характеристик крепленого вина – сладости, кислотности и крепости.

### Способы употребления:

Пьется в чистом виде, либо с различными десертами. Хорошо сочетается с сырами, сухофруктами, пудингами, кексами и фруктовыми тортами, горьким шоколадом и сигарами. Температура подачи: 16-18°C.