

# INFO

Vinens Navn: Quinta do Infantado Ruby Port

Producent: Quinta do Infantado

Område/Land: Douro/Portugal

Drue(r): Blanding af Touriga Franca ( 33%), Touriga Nacional (34%) og Tinta Roriz (33%) fra gamle stokke.

Vinfremstilling: Druerne håndplukkes, fodtrampes og gæres i Lagar (store tanke). Gæringen stoppes med 77% brandy og vinen lagrer 24-30 mdr. på op til 100 år gamle ("balseiro") store egefade.

Jordbundsforhold: Skiferholdige jorde i Serra Duoro, Lapa og Castelos.

Ha. udbytte: 25-35 hl pr. ha

Alkohol: 19,5%

Producentens web: [www.quintadoinfantado.com](http://www.quintadoinfantado.com)

## Yderligere information:

Quinta do Infantado, baseret i Pinhão og som har været en førende portvinsproducent siden 1979, begyndte i 1986 at eksportere deres vine. Godset, der drives af bror og søster João og Catherine Roseira, er berømt for at producere port, der er "meio-seco" eller medium tørre. Infantado vine har mere naturligt alkohol og mindre sukker end andre portvine, hvilket betyder, at mindre "aguardente" (brandy) bliver tilføjet.

Vinene er derfor mere vinøse, mere afbalancerede og mere tørre end de fleste portvine. Vinene er fremstillet udelukkende af druer fra egne vinmarker og tappes på godset. Hver cuvée kommer fra klasse A vinmarker, som ligger på tætpakkede jorde og vinstokkene står på meget stejle terrasser. Arbejdet udføres traditionelt – alt foregår manuelt. De håndplukkede druer gærer længe og langsomt i Lagares (2-fod høje sten tanke) og fodtrampes stadig. Mindre end 2% af al Portvin laves på denne århundrede gamle arbejdskrævende metode.

