

Bom Dia, Ruby Port

Nabij het treinstationnetje van Ferrão, in de Cima Corgo, het hart van de Dourovallei, ligt Quinta do Bom Dia hoog op de hellingen.

Het gebouw dateert maar liefst uit 1640 en sinds 1846 wordt hier al port gemaakt. Sindsdien is er niet veel veranderd: het uitzicht op de wijngaarden en de rivier is nog even wijds, de opbrengsten zijn nog steeds laag en de druiven worden met de hand geoogst en daarna in de traditionele granieten lagares met de voeten getreden. Voor het blenden van de wood ports heeft men de beschikking over een prachtige eigen collectie oude ports.

De ports van Bom Dia kenmerken zich door hun elegante levendigheid en rijp, zondoorstoofd fruit.

| | |
|----------------------|--|
| Land: | Portugal |
| Streek: | Douro (Cima Corgo) |
| Appellatie: | DO Porto |
| Wijngaarden: | Eigen wijngaarden op steile hellingen, vol met oude wijnstokken ten zuidoosten van Villa Real tot aan de Douro-rivier. |
| Wijnmaker(s): | Louisa Vieira de Sousa |
| Druivensoorten: | Hoofdzakelijk Touriga Nacional, Touriga Franca en Tinta Roriz. |
| Rijping: | 2-3 jaar op grote oude eiken en RVS tanks. |
| Stijl: | Fruitig zoet. |
| Neus: | Rode bessen |
| Kleur: | Robijnrood / paars |
| Mond: | Rond, rijpe pruimen en frisse bessen |
| Spijs: | Aperitief, oude harde kaas, chocolade. |
| Serveren en bewaren: | Na opening rechtop bewaren, bij voorkeur niet langer dan 8-10 dagen op een koele donkere plek, serveren op 12-16°C. |

