

## Martha's Porto Fine Ruby

<b>Alkuperä:</b>	Portugali, Douro, Regua
<b>Rypälelajike:</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Roriz
<b>Kypsytytys:</b>	Kypsytytys tammitynnyreissä 3–4 vuotta
<b>Jäännössokeri:</b>	100 g / l

Martha's Porto on dourolainen portviinituottaja jo kuudennessa sukupolvessa! Perheen historia portviinien parissa alkoi jo vuonna 1727 ja se ylpeileekin yhtenä vanhimmista, edelleen perheomisteisista portviinitaloista. Samaan vuoteen osuu toinenkin merkkipaalu, nimittäin vuonna 1727 perustettiin Oporton kaupunkiin *Feitoria Inglesa*. Se oli brittiläisten kauppiaiden rahoittama "klubi", jonka tarkoituksena oli toimia tapaamispaikkana ulkomaisille kauppiaille. Feitoria Inglesa symboloi englantilaisten kauppiaiden valtaa ja asemaa menneinä vuosikatuina.

Martan perheen toinen sukupolvi aloitti omien rypäleiden kaupallistamisen. Neljäs sukupolvi Manuel Nogueiran johdolla alkoi tuottaa ja myydä bulkkiviiniä viinkauppiaille. Manuel Nogueiran nuorin lapsi, Margarida Nogueira de Jesus meni naimisiin Manuel de Almeida Martan kanssa. He alkoivat yhdessä pullottaa ja markkinoida omia portviinejään. Näin ympyrä sulkeutui ja perhe keskittyi huolehtimaan koko prosessista viinitarhoilta loppuasiakkaille.

Martha's Porton tila sijaitsee Peso da Réguaassa, Baixo Corgon ala-alueella, Dourown jokilaaksossa, mikä tänä päivänä kuuluu Unescon maailmanperintölistaan. Tila tunnetaan erityisesti vanhoista tawny -porteistaan. Ne saavat vuosittain arvostusta ja kunniaa osakseen kansallisissa ja kansainvälisissä viinikilpailuissa.

### LUONNEHDINTA PORTVIINISTÄ

Portviini on ulkonäöltään rubiinipunainen. Tuoksun aromeissa voi aistia kypsiä punaisia ja tummia marjoja sekä pehmeitä, kuivattuja hedelmiä ja lakritsaa. Suussa Ruby on täyteläinen tuoksun kaltaisina aromein. Miellyttävät hapot tasapainottavat makeaa suutuntumaa. Kokonaisuus on miellyttävän pehmeä ja tyylikkään paahteinen. Pitkä, lämmittävä jälkimaku.

### RUOKASUOSITUKSET

Martha's Fine Ruby sopii erityisesti suklaata sisältäville jälkiruoille suklaakakuista fondanteihin. Myös juustotarjotin saa siitä oivallisen kumppanin. Portviinien ystäville myös sellaisenaan.

