



Porto Ruby

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:

Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10°C)

Estágio:

Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi. Aroma intenso a frutos vermelhos e pretos. No sabor é encorpado e equilibrado destacando-se as notas frutadas como as cerejas ou ginjas. Final longo e intenso. Acompanha bem queijos e sobremesas à base de chocolate ou frutos vermelhos

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 19,50%

Ph. 3,6

Acidez Total: 3,60 g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 92 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Miguel Ferreira