

VINHO DO PORTO



PORTO RESERVA RUBY

Este Reserva Ruby, com personalidade e carácter único, é fermentado em cuba de inox com desengace a 50% e controlo de temperatura. Resulta da lotação de 3 colheitas.

This Ruby Reserve with a unique personality is fermented in stainless steel vessels with 50% grape-stripping in a controlled temperature. It is the result of three harvests.

Região.....	DOURO D.O.C./PORTO
<i>Region</i>	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro
<i>Castes / Grapes</i>	
Vinificação.....	Desengace a 50%, fermentação em cuba de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	12 meses em cuba de inox, 26 Meses em Tonéis de Carvalho, 6 meses em pipas de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.
<i>Stage</i>	
Engarrafamento	Julho 2019
<i>Bottling</i>	
Produção.....	18.000 Garrafas
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica....	Cor: Ruby profundo Aroma: Vinoso, fruta madura, ameixa seca, figo, amora e cereja. Profundo e intenso. Sabor: Vinoso, encorpado, macio, frutado, equilibrado.
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	4,1
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	4,7 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	4,3 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,61
Ext. não redutor:	33 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,60 gr/dm ³
Açúcares Redutores	120 gr/dm ³
<i>Reducing sugars</i>	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.

It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling, with the wine acquiring a character of its own.

Prato a combinar

Goes along well with

Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas e chocolate

Goat and sheep blue chesses, red meats and chocolate

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura.....14°C.**

Humidity

Temperature

Como servir (temperatura)..... 16°

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 423500801

Caixa / Box

C...250 mm x L...170mm x A...300 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000808

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte