



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

FINE RUBY

FRUTADO . FRESCO . ELEGANTE



VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em balseiros de carvalho e em cubas de inox durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

NOTAS DE PROVA

Profunda cor rubi-vermelha com auréola granate. Nariz vibrante, cheio de jovens e frutados aromas. Na boca é firme, macio e equilibrado, mostrando grande frescura e vigor.

RECOMENDAÇÕES

Servido simples é excelente como aperitivo, podendo igualmente ser apreciado em qualquer altura do dia. Ideal para acompanhar queijos e doces à base de chocolate.

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,7

Acidez Total 4,1 g/dm³

Açúcares Redutores 108 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

