



BORGES PORTO RUBY

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 30 a 40 anos.

Idade Média do Lote: 4 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, para que o vinho apresente 19% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento ocorre em vasilhas de maior capacidade.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 4,0 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 122 g/l.

Baumé: 4,2

Aspeto Visual: Cor ruby de vermelho intenso.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma marcado por frutos vermelhos, com predominância de morango, e por uma frescura com notas mentoladas.

Aspeto Gustativo: Na boca tem muita estrutura, é jovem, fresco e confirma a presença de morango. Tem uma doçura equilibrada, que prolonga o vinho.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo aperitivo. Acompanha doces com chocolate e queijos de pasta mole.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Porto Ruby 750 ml (com caixa individual) - MN/ME*	6	8,3	250 x 169 x 325 mm
Borges Porto Ruby 750 ml (sem caixa individual) - MN/ME*	6	8,0	250 x 165 x 319 mm
Borges Porto Ruby 750 ml (com caixa individual) - ME*	12	16,5	333 x 255 x 325 mm
Borges Porto Ruby 750 ml (sem caixa individual) - ME*	12	15,9	332 x 250 x 320 mm