

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



RUBY PORTO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Ruby é um *blend* novo. Assim começam os Vinhos do Porto.
Encepamento: Touriga-Franca e Tinta-Barroca

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

É um *blend* de vinhos com 3 anos de idade, em que se procura sustentar a evolução da sua cor tinta, mantendo o aroma frutado e o vigor dos vinhos jovens.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 3,40 g Ac.Tart./l.

pH: 3,75

Baumé: 3,5

Açúcares Redutores: 96,5 g/l

Aspeto Visual: Cor vermelho denso, mais intenso do que o do Tawny.

Aspeto Olfativo: Vivo e intenso. Aromas fortes a frutos característicos das castas, isto é, aromas primários como cereja, amora, ameixa e framboesa, com um ligeiro toque de canela.

Aspeto Gustativo: O ataque é bastante volumoso devido à sua jovialidade e quantidade de fruto. Pela via retronasal, apercebemo-nos das suas purezas aromáticas provenientes dos aromas das uvas. Final compacto e longo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 16 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Liga muito bem com salada de pato, com sobremesas de frutos vermelhos e com qualquer tipo de queijo.

Observações: Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO

Porto Ruby 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³