

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
 PORTO & DOURO



## COLLECTOR RESERVA PORTO RUBY

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** De vários lotes jovens é criado um bouquet de cinco anos.

**Encepamento:** Mistura de castas provenientes de vinhas velhas tradicionais portuguesas.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A fermentação do mosto é feita por maceração e remontagem automática, a fim de uma melhor extração. Após 4 a 5 dias, a fermentação é interrompida com o adicionar de cerca de 20% de aguardente. Por fim, faz-se a trasfega. É um vinho sem qualquer tratamento a quente ou a frio e não filtrado.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol.

**Acidez Total:** 3,88 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,69

**Baumé:** 3,4

**Açúcares Redutores:** 95,4 g/l

**Aspetto Visual:** A borda vermelha pálida à volta do copo é o único sinal visível de maturidade. A área intermédia que, inicialmente, é opaca, evolui para um vermelho escuro translúcido. Por fim, na base do copo, a cor é de um vermelho intenso.

**Aspetto Olfativo:** A sua tipicidade aromática é caracterizada pela semelhança com o vintage, devido ao seu potente fruto dominante e denso, denunciando uma profunda maturação de frutos, tais como a ameixa seca, figo, amora, framboesa e cereja.

**Aspetto Gustativo:** O ataque é suave, notando-se uma sensação glicerosa equilibrada e cheia na boca. A sua maturidade de frutos revela-se-nos de uma forma saborosa, exaltando os aromas retro nasais mais voláteis e evoluídos. A persistência é notável.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Combina perfeitamente com queijos não muito fortes e chocolate. Excelente como acompanhamento de refeições de caça, particularmente pato. Sobremesas de frutos vermelhos silvestres e mil folhas de queijo fresco e presunto.

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



PRODUTO

Collector Reserva Ruby 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³