



Special Reserve Ruby

VINHO DO PORTO

Porto tinto doce, obtido a partir da lotação dos melhores Portos Ruby de cada vindima. Encorpado e rico no paladar, apresenta um aroma frutado e intenso. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Tinto doce – Reserva Ruby
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Tabuaço; Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	20-40 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Lotação cuidada de Vinhos do Porto frutados e encorpados de grande qualidade, provenientes de diversas colheitas, cuja idade média é 4/6 anos.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Tinto.
AROMA	Frutos vermelhos maduros, morangos e framboesas.
PALADAR	Encorpado e rico em taninos. Notável persistência aromática.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	20,03 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	105,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,00 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,65

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura ambiente (18°C). Acompanha bem queijos, doces, chocolates, tartes de frutos silvestres, frutos secos e amêndoas. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.