



Ruby

VINHO DO PORTO

Generoso produzido na Região do Douro, tinto na cor e carácter vibrante. Possui aroma intenso a frutos maduros, e mostra-se jovem, fresco e rico no paladar. Ideal como vinho de convívio e sobremesa, deve servir-se à temperatura de 18°C.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Tinto doce
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Tabuaço; S. João da Pesqueira (Cima Corgo)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg

VINIFICAÇÃO Fermentação a temperatura controlada com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica.

ENVELHECIMENTO Em madeira, durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diversas colheitas.

ENGARRAFAMENTO No momento de ser expedido para o Cliente

ENOLOGIA Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Tinto.
AROMA	Frutos jovens bem maduros.
PALADAR	Vigoroso e encorpado; final longo e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,17 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	91,20 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,21 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,92

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura ambiente (18°C), acompanhando tartes de frutos silvestres, frutos secos, doces ou queijos suaves. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.