

REAL COMPANHIA VELHA ROYAL OPORTO RUBY



<i>Vinho</i>	Royal Oporto Ruby
<i>Variedades</i>	Castas durienses em percentagens não definidas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal

Armazene as garrafas em local fresco e sem luz (16°C). Servir a 16°C. Delicie-se com este belíssimo Porto Ruby como um digestivo, ou como um parceiro para queijos e pastelaria fina.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por definição, um vinho generoso e encorpado, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação. O Royal Oporto Ruby é proveniente de um lote de diferentes Vinhos do Porto, rigorosamente seleccionados e envelhecidos em balseiros de carvalho, que apresenta um carácter e uma idade correspondente a 2 anos.

Vinificação e estágio

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes Royal Oporto Ruby iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vinica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho por um período máximo de dois anos.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19%
Baumé:	3,4 g/l
Acidez Volátil:	0,2

Notas de Prova

O Porto Ruby de cor ruby e nuances violeta, rico em aromas de frutos vermelhos. Este Porto é caracterizado pela sua juventude, e pela suavidade e harmonia no paladar.