

FINE RUBY

P O R T O R U B Y

COMPLEXIDADE



INTENSIDADE
AROMÁTICA



CORPO



SOBRE ESTE PORTO

Os Vinhos do Porto Ruby apresentam uma cor escura, com tonalidades violáceas, e um perfil marcadamente frutado, destacando aromas primários de frutos pretos, esteva, citrinos e chocolate.

Este Porto Ruby, elaborado a partir de castas autóctones cultivadas no Vale do Douro, é encorpado e frutado. Cuidadosamente loteado e envelhecido, revela-se suave e elegante, preservando a vivacidade dos aromas de frutos pretos.

COMO APRECIAR

Ideal para acompanhar sobremesas, chocolate ou queijos curados. Servir ligeiramente fresco.

SUGESTÕES DE COCKTAILS

RUBY & GINGER

1 parte de Porto Fine Ruby
2 partes de ginger ale
Servir com gelo e um toque de sumo de lima.

RUBY MANHATTAN

1 parte de Porto Fine Ruby
2 partes de whisky
2 gotas de bitters
Misturar com gelo e coar.
Decorar com um twist de casca de laranja.



Temperatura de serviço: **14-16°C**



Conservar a garrafa na posição vertical, protegida da luz e num local fresco, com temperatura constante.



Pronto a consumir
Não necessita de decantação.

ROYAL OPORTO

WWW.ROYALOPORTO.COM