



PORTO RUBY RESERVA

O Porto Vieira de Sousa Ruby Reserva é um vinho muito frutado e jovem. Este porto é constituído por diferentes lotes, tornando-o muito aromático e elegante.

Vinificação

As uvas são escolhidas das melhores vinhas para fornecerem a fruta e cor a este vinho. É produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas, esmagadas e fermentadas em lagares de inox, durante vários dias em contacto com as películas. No momento certo é adicionada a aguardente vínica, casando-a na perfeição com o mosto, produzindo este porto Ruby.

Notas de Prova

Este Porto tem uma cor vermelha ruby intensa, brilhante e clara. Os seus aromas ricos a frutos vermelhos maduros transmitem uma grande vivacidade e juventude.

Produtor Vieira de Sousa - Vines & Wines, Lda

Região Douro

Tipo de Solo Xisto

Vinhas Vale do Rio Douro

Castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta

Barroca, Tinto Cão

Método de Vindima Manual

Vindima Setembro

Fermentação Pisa a pé em lagares

Estágio Inox

Açúcar residual 122,0 g/L

Álcool 20% vol.

Baumé 4,4

pH - 3.7

Acidez Total 4.2 g/L Ácido Tartárico

Código Barras 5600232498054



VIEIRA DE SOUSA PORT & DOURO WINES

Casa da Capela, Largo da Capela - 5060-013 Celeirós SBR - Portugal [E_ geral@vieiradesousa.pt](mailto:E_geral@vieiradesousa.pt) W_vieiradesousa.pt