

Porto Ruby Reserva



Porto Vieira de Sousa Ruby Reserva è un vino molto fruttato e giovane. Questo porto è composto da diversi lotti, che lo rendono molto aromatico ed elegante.

Vinificazione: Le uve vengono scelte dai migliori vigneti per fornire il frutto e il colore di questo vino. Viene prodotto secondo il metodo tradizionale del vino di Porto. L'uva raccolta a mano viene diraspata, pigiata e fatta fermentare in tini di granito, per diversi giorni a contatto con le bucce. Al momento giusto si aggiunge l'acquavite di vino, sposandola perfettamente con il mosto, producendo questo Porto Ruby.

Note tecniche: Questo Porto ha un colore rosso rubino intenso, brillante e limpido. I suoi ricchi aromi di frutti rossi maturi trasmettono grande vivacità e giovinezza.

Produttore: Vieira de Sousa Lda

Regione: Douro

Tipo di terreno: Scisto

Vigne: Valle del fiume Douro

Vitigni: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cao

Metodo di raccolta: Manuale

Vendemmia: Settembre

Fermentazione: Nei "Lagares", dopo pressatura a piedi

Affinamento: Grandi botti di rovere

Zucchero residuo: 98,0 g/l

Alcol: 20% vol.

Baume: 3.2

pH: 3.67

