

PORTO RUBY

- REGIÃO** Favaios, Douro
- CLASSIFICAÇÃO** DOC Porto
- ALTITUDE** Entre 300 e 500 metros
- CASTAS** Mistura de várias castas tintas do Douro sendo as mais representativas a Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Amarela.
- VINIFICAÇÃO** O Porto Monge Ruby é vinificado da forma tradicional do Vinho do Porto. Após a receção das uvas e seu controlo qualitativo procede-se ao desengace e esmagamento. De seguidas as uvas esmagadas são colocadas nas cubas de fermentação, permanecendo em maceração durante alguns dias com a temperatura controlada, para se extrair ao máximo os melhores constituintes das películas. No momento ideal a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica resultando num vinho naturalmente doce. Os vinhos passam depois por um período de envelhecimento sendo que depois das primeiras passagens a limpo são armazenados em balseiros de carvalho onde permanecem pelo menos dois anos. Mais tarde a equipa de enologia escolhe os vinhos que irão constituir o lote final de forma a manter o estilo fresco, jovem e pleno de fruta do Porto Monge Ruby.
- NOTAS DE PROVA** Este Porto de cor rubi apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos e pretos. No sabor é encorpado e equilibrado destacando-se as notas frutadas como as cerejas ou ginjas. Termina longo com um final de boca intenso.
- ENOLOGIA** Miguel Ferreira | Filipe Carvalho | Rodrigo Poço
- TEOR ALCOÓLICO** 19,20% alc./vol.
- VALOR ENERGÉTICO** 146 kcal / 100ml
- COMPOSIÇÃO COMPLETA** <https://u-label.io/qr/C738edba21f74/01/05601752090223>

