

ULABEL

PORTO

MONGE RUBY

REGIÃO

Favaios,
Douro

CLASSIFICAÇÃO

DOC Porto

ALTITUDE

Entre 300
e 500 metros

CASTAS

Touriga Franca,
Tinta Roriz,
Tinta Barroca,
Tinta Amarela

VINIFICAÇÃO

O Porto Monge Ruby é vinificado da forma tradicional do Vinho do Porto. Após a recepção 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.

TEOR ALCOÓLICO

19% alc./vol.

VALOR ENERGÉTICO

146 kcal /100 ml

ENOLOGIA

Miguel Ferreira
Filipe Carvalho
Rodrigo Poço