



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

O VINHO

O Vinho do Porto Ruby é um Porto jovem e fresco.

VINIFICAÇÃO

É um *blend* de vinhos com 3 anos de idade, em que se procura sustar a evolução da sua cor tinta, mantendo o aroma frutado e o vigor dos vinhos jovens.

[“...Aroma frutado e vigor dos vinhos jovens.”]

PORTO FINE RUBY

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha densa e viva. Aromas frescos e frutados como cereja, amora, ameixa e framboesa, com um ligeiro toque a menta fresca. O ataque é bastante volumoso devido à sua jovialidade e qualidade da fruta. Final volumoso e firme.

GASTRONOMIA

Acompanha salada de pato, com sobremesas de frutos vermelhos e com qualquer tipo de queijo.



CASTAS

Touriga Francesa
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão
Touriga Nacional

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

16° - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contém sulfitos.
Álcool 18,5% vol
Acidez Total 4,0 g/l
pH 3,68
Grau Baumé 2,9
Açúcares redutores 89 g/l

REGIÃO DEMARCADA

