



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## LE VIN

Le Vin de Porto Ruby est un Porto jeune et frais.

## VINIFICATION

Il s'agit d'un assemblage de 3 ans d'âge qui cherche à conserver tout le fruité et la vigueur des vins jeunes.

## PORT FINE RUBY

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge dense et vive. Arômes frais et fruités de cerise, de mûre, de prune et de framboise, avec une légère pointe de menthe fraîche. L'attaque est assez volumineuse de par sa jovialité et la qualité de son fruit. Finale volumineuse et ferme.

### GASTRONOMIE

Se marie très agréablement avec du canard en salade, des desserts aux fruits rouges et avec tous types de fromages.



### CÉPAGES

Touriga Francesa  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão  
Touriga Nacional

### CONSERVATION

Conserver la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE

16° - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contient sulfites.  
Alcool 18,5% vol.  
Acidité Totale 4,0 g/l  
pH 3,68  
Baumé Degré 2,9  
Sucré réducteurs 89 g/l

### REGION DÉMARQUÉE



[ “...sa jovialité et de la quantité de fruits.” ]