

DOM MANUEL RUBY

Suave, frutado e fresco.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	É um vinho de lote, envelhecido em toneis e cascos de carvalho, com uma média de idade de 3 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. Servir refrescado (12-14° C) como aperitivo, com tábua de queijos variados, presunto e enchidos diversos ou frutos secos. Pode ser igualmente servido em sobremesas ricas em chocolate, cremes e tartes de frutos vermelhos e silvestres. Servir a uma temperatura entre os 14° e 16°C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé, em local fresco, ao abrigo da luz sem trepidações, sem odores fortes e com temperatura constante. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 6 a 8 semanas.		
ÁLCOOL	19 %	AÇÚCARES TOTAIS	97,1 gr/l
PH	3,51	ACIDEZ TOTAL	4,48