



**VALLEGRE**  
PORTO & DOURO WINES

## DOM MANUEL RUBY

Suave, frutado e fresco.



<b>REGIÃO</b>	DOURO		
<b>CASTAS/VARIEDADES</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão		
<b>VITICULTURA</b>	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
<b>VINIFICAÇÃO</b>	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.		
<b>ESTÁGIO</b>	É um vinho de lote, envelhecido em toneis e cascos de carvalho, com uma média de idade de 3 anos.		
<b>CONSUMO</b>	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. Servir refrescado (12-14ºC) como aperitivo, com tábuas 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 14º e 16ºC.		
<b>CONSERVAÇÃO</b>	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.		
<b>ÁLCOOL</b>	19 %	<b>AÇUCARES TOTAIS</b>	97,1 gr/l
<b>PH</b>	3,51	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	4,48

[www.vallegre.pt](http://www.vallegre.pt)