

DOM MANUEL RESERVE RUBY DECANTER

Guloso, cheio, persistente



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, 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	Lote proveniente de vinhos de estilo de cor ruby carregado, estagiados em grandes balseiros de carvalho, com uma média de idade de 5 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido e não necessita de ser envelhecido ou decantado. Trata-se de uma categoria de vinho muito versátil, pois é um excelente acompanhamento de variados tipos de queijos e sobremesas à base de chocolate, creme e café, bem como frutas frescas, tartes e sorvetes de frutos vermelhos e silvestres, ameixa, maracujá e manga. Também harmoniza em perfeição com presunto, fiambre fumado e enchidos diversos. Servir a uma temperatura entre os 12° a 14° C, dependendo do acompanhamento.		
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 2 a 3 meses.		
ÁLCOOL	20 %	AÇUCARES TOTAIS	103,6 gr/l
PH	3,74	ACIDEZ TOTAL	4,2