



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO RESERVA RUBY



SOBRE O VINHO

O Reserva Ruby da Quinta das Carvalhas é um dos belíssimos Portos produzidos nesta emblemática Quinta, elaborado a partir de castas típicas durienses como a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Tinto Cão plantadas na propriedade. A designação de Reserva atribui-se assim a um Ruby de qualidade superior.

ENVELHECIMENTO E LOTAÇÃO

A fermentação do Reserva Ruby decorre em autovinificadores de inox, passando depois para um estágio em balseiros de carvalho velho por um período de 4 anos, designando-se assim como um Reserva Ruby.

PERFIL DO VINHO

De cor ruby com boa estrutura, rico em aromas de fruta vermelha bem madura, com aromas de esteva e nuances de bosque. É caracterizado pela sua suavidade e harmonia no paladar.

DADOS ANALÍTICOS

Açúcares: 96 g/l
Acidez total: 4,2 g/l
Acidez volátil: 0,19 g/l
Álcool: 19,7%



Perfeito para a harmonização clássica de vinho do Porto e queijo, por exemplo com um Cheddar. Combina igualmente bem com sobremesas à base de chocolate preto e/ou frutos silvestres.



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 14 a 16°C.



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado.

