



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO RESERVA RUBY



SOBRE O VINHO

O Reserva Ruby da Quinta das Carvalhas é um dos Portos produzidos nesta emblemática Quinta, elaborado a partir de castas típicas durienses como a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz 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 realiza-se em cubas de inox, seguida de envelhecimento em balseiros de madeira durante 3 a 4 anos, o que lhe confere a designação de Reserva Ruby.

PERFIL DO VINHO

Com uma cor rubi e boa estrutura, este vinho é rico em aromas de frutos vermelhos maduros, com notas de esteva e nuances da floresta. Caracteriza-se pela 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.

