

Infantado Porto Ruby

Fortificado



UVAS

Castas portuguesas tais como: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, e Tinta Amarela, entre outras variedades.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

I Beber

O Madeira moderada

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Douro-Porto

PRODUTOR

Quinta do Infantado

TEOR ALCOÓLICO

19,2%

AÇÚCAR

66 g/l

ACIDEZ

5,17 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Ruby é um vinho de lote com idade média de 3/4 anos. Um vinho jovem, frutado, equilibrado e meio seco, sendo agradável para beber a qualquer hora.

ELABORAÇÃO

A fermentação sem desengace, 100% em lagar pelo método tradicional (pisa a pé), é mais longa, o que torna os vinhos do Porto mais secos. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77%. Envelhece em tonéis de 15 mil litros, em média de 3 a 4 anos. Não é filtrado.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo, com sobremesas e com chocolate. Servir a 17 °C.

QUANDO BEBER

Pode ser consumido de imediato.