

VINHO PORTO DOM JOSÉ RUBY

País de Origem	Portugal
Região	Douro
Produtor	Real Companhia Velha
Castas	Touriga Nacional Touriga Francesa Bastardo Tinta Roriz Tinto Cão e Maurisco
Temp. Serviço	15 a 18°C
Guarda	Pronto para consumido ou guardado
Harmonização	Frutos secos Chocolate Amargo
Análises	Álcool: 19% PH: 3,6 Acidez: 4,12g/l Açúcares Totais: 101,6g/l
Barrica	3 anos em tonéis de vinho do Porto
Vinificação	A região caracteriza-se por uma área de cerca de 33.000 ha de vinha plantada em socalcos. A densidade de plantação atinge as 6000 videiras/ha e a produção pode atingir, no máximo, os 55 hl. O Vinho do Porto é um vinho licoroso produzido através da interrupção da fermentação, pela adição de aproximadamente 1/5 de Aguardente Vínica. Todo o processo produtivo está regulamentado pelo Instituto do Vinho do Porto, que tem ainda como função defender a Denominação "PORTO" no mundo todo.

Notas de Prova O vinho do Porto Dom José é uma das mais emblemáticas marcas de vinho do Porto no mundo.

O vinho do porto da categoria Ruby tem como principal característica o envelhecimento maior em garrafa do que na madeira. De coloração ruby profunda, o vinho é rico em aromas de frutos silvestres, fruta preta muito madura e um toque de frutas de bosque. No paladar é encorpado porém equilibrado por boa acidez.



**Cód. 11441
114411**