

GRAVURAS DO CÔA PORTO RUBY TINTO



CASTAS

Blend de várias castas das 3 sub-regiões

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Ruby elegante, com fruta madura, delicado e ideal com aperitivo ou digestivo, assim como com sobremesas.

Servir com cuidado pois é um vinho natural sujeito a criar depósito.

VINIFICAÇÃO

Vinho do Porto Resultante de um blend de diferentes vinhos do Porto, com idades diferentes e com mais de 3 anos.

ESTÁGIO

Cuba de inox

LONGEVIDADE PREVISTA

4 a 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 12 – 16°C

ANÁLISES

Álcool: 19 % vol. | Baumé: 4 | pH: 3,64 | Ac. Total: 3,5 g/dm³ | Açúcares: 112 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247061851

Enólogo

Nuno Felgar

Mateus & Sequeira Vinhos

Lugar do Cadão, EN 222 | 5130-602 São João da Pesqueira | Douro-Portugal

T. +351 254484053 (*chamada para a rede fixa nacional

e-mail. cadao@sapo.pt | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com