



SANDEMAN PORTO FINE RUBY

TIPO: Licoroso **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Este vinho segue a linha dos fogosos Vinhos do Porto ruby originalmente exportados por George Sandeman em 1790. O Sandeman Porto Fine Ruby é produzido num estilo tradicional - um vinho rico e robusto, de paladar atractivo e fino, resultado de um cuidado lote de vinhos seleccionados de entre a variedade dos stocks Sandeman.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho rubi brilhante, com aromas limpos a frutos vermelhos, ameixas e morangos, o Sandeman Porto Fine Ruby tem um paladar cheio e muito equilibrado. Na boca é rico e redondo, com paladar marcado por ameixas e frutos vermelhos.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS

Tinta Amarela; Tinta Barroca; Tinta Roriz; Tinto Cão; Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

O Sandeman Porto Fine Ruby é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e de doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas caves da Sandeman, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e o lote final é elaborado de forma a manter o estilo e carácter do Sandeman Porto Fine Ruby. Os vinhos seleccionados têm geralmente entre 2 e 5 anos de idade o que permite obter um vinho fresco e jovem com uma idade média de 3 anos. O lote final é filtrado e estabilizado pelo frio antes de ser engarrafado, pronto a consumir.

GUARDAR

A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Sandeman Porto Fine Ruby está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Servir entre 14°C-16°C. Uma vez aberto, deve ser bebido dentro de 4 semanas.

DESFUTAR

Tradicionalmente, o Sandeman Porto Fine Ruby é servido com queijos fortes e cremosos, mas também combina muito bem com sobremesas de chocolate e tartes de fruta.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez total: 4 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 95 g/L | pH: 3,55

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 15,5 g | Açúcares: 9,5 g | Valor Energético: 636,1 kJ/152 kcal | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v4. 2019-02-06

Email: the.don@sandeman.com
Website: www.sandeman.com

PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

