

RUBY PORT



Es un blend de vinos con 3 años de edad, en que se busca mantener la evolución de su color vinoso, manteniendo el aroma frutado y la fuerza de los vinos jóvenes.

Variedades: Touriga Franca, Touriga Barroca.

Productor:	Ramos Pinto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	19,5 °
Presentación:	75 cl.
Acidez:	3,4 g/L.
Azúcar residual:	96,5 g/l
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Ruby Port

MARIDAJE

Marida muy bien con una ensalada de pato, postres de frutas del bosque y con cualquier tipo de queso.

NOTAS DE CATA

Color rojo denso, más intenso que el color del Tawny. Vivo y intenso. Aromas fuertes a frutos como cereza, mora, ciruela y frambuesa, con un ligero toque decanela. El ataque es bastante voluminoso dada a su juventud y la calidad de la fruta. Por la vía retro nasal, nos damos cuenta de sus purezas aromáticas provenientes de los aromas de las uvas. Final compacto y largo.