

REAL COMPANHIA VELHA D. JOSÉ RUBY

<i>Vinho</i>	D. José Ruby
<i>Variedades</i>	Vinhas Velhas
<i>Ano</i>	NV
<i>Região</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	90.000 garrafas (750ml)

Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Sirva a 16°C. Aprecie este Porto de característica jovem com queijos fortes, pastelaria fina ou servido como um digestivo.

Vinho do Porto

O Vinho do Porto é por defenição, um vinho generoso e encorpa do, produzido na Região do Douro- a Região Demarcada de Vinhos mais antiga do mundo. Produzido a partir de castas tradicionalmente utilizadas na região, o seu processo de vinificação é caracterizado pela adição de aguardente vínica ao mosto em plena fermentação.

O Porto D. José foi lançado em 1930 como uma homenagem a D. José I, Rei de Portugal, e fundador da Real Companhia Velha em 1756. Este Porto de caracter jovem reúne todas as qualidades de um Porto Ruby, tornando-se assim numa referencia de qualidade tanto em Portugal como no Brasil.

Vinificação

Os Vinhos do Porto dedicados aos lotes D. José Ruby iniciam a fermentação em autovinificadores com contacto pelicular até à interrupção da fermentação através da adição da aguardente vínica. Os candidatos ao lote depois estagiam em balseiros de carvalho por um periodo máximo de dois anos.

Informação técnica

Alc./Vol.:	19.1%
Baumé:	5.3 g/l
Acidez Volátil:	0.24

Notas de Prova

De cor ruby e nuances violeta, rico em aromas de frutos silvestres é caracterizado pela sua suavidade e harmonia no paladar. Deve ser servido a 15°C e nunca a mais de 16°C para não ressaltar a agressividade do álcool que lhe está inerente.



REAL COMPANHIA VELHA

Rua Azevedo Magalhães, 314 4430 Vila Nova de Gaia Portugal
tel: +351 223 775 100 fax: +351 223 775 190
www.realcompanhiavelha.pt
deptecn@realcompanhiavelha.pt