

VINHO DO PORTO

FINE RUBY



PROVENIÊNCIA DAS UVAS: Este vinho foi produzido com uvas oriundas, na totalidade, de vinhas da Quinta da Romaneira classificadas com a letra A, localizadas no coração da região do Douro.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram esmagadas com recurso à pisa tradicional e vinificadas em lagares de aço inoxidável. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25 e 28 graus centígrados.

ESTÁGIO: Tonéis ou balseiros de carvalho.

NOTAS DE PROVA: Apresenta uma cor ruby intensa e um aroma a frutos vermelhos e flores do bosque. Na boca é elegante, equilibrado e macio e no final revela-se bastante agradável e persistente.

CASTAS: TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,3 g/l AT Açúcar Total: 80 g/dm ³ pH: 3,69	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 7,2 Kg	