

VINHO DO PORTO

RUBI RESERVA



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: Todas as uvas foram pisadas a pé e com êmbolos robóticos nos lagares da Quinta. Este método permite extrair todo o potencial das uvas.

ESTÁGIO: Este Rubi Reserva envelheceu trinta meses em velhos tonéis de carvalho e em cubas de inox, permitindo assim uma ligeira oxidação enquanto mantendo as qualidades frescas e frutadas do vinho. 70% envelhecido em tonéis e 30% em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA: Cor carregada rubi. Aroma jovem e intenso, dominado por aromas silvestres e amora. Muito fresco com algumas notas de esteva, menta e eucalipto. Taninos suaves na boca, dotados de estrutura, conduzem às intensas notas de amora, esteva e hortelã-pimenta. Na boca o vinho é longo com uma acidez bem equilibrada. Um vinho notável que revela as características do terroir da Quinta da Romaneira.

CASTAS: 35% TOURIGA NACIONAL, 30% TOURIGA FRANCA, 20% TINTA RORIZ, 10% TINTO CÃO, 5% TINTA BARROCA

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	
Álcool (% Vol.): 19,5 Acidez Total: 4,2 g/l AT Açúcar Total: 98 g/dm ³ pH: 3,7	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,5 Kg	info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt