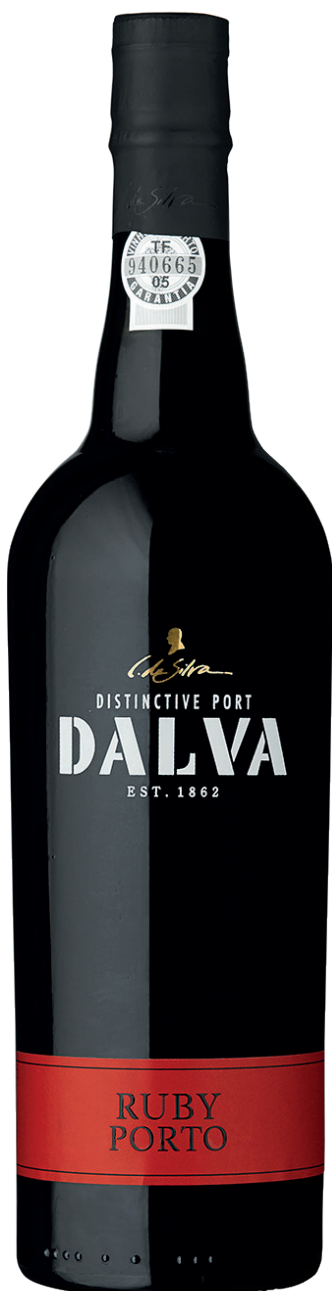


PORTO

# Dalva Ruby



## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, sofreram uma maceração intensa, permitindo uma boa extração de cor e taninos. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Obtido por lotação de diferentes vinhos, apresenta um perfil jovem, de cor vermelha carregada e carácter frutado.

## EM PROVA

De profunda cor rubi, este Porto cheio de vigor, revela nariz marcado pela fruta vermelha. Na boca é equilibrado e firme, com o perfil frutado a prolongar-se de forma intensa, terminado com ligeiro, e fresco, toque de menta.

## À MESA

Tradicionalmente é servido com queijos, combina com sobremesas de chocolate. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA  
Ruby

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

CASTAS  
Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares


VINDIMA  
Manual


DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 19% vol.  
Açúcares Totais: 95 g/l  
Acidez Total: 4,2 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,79

CONSERVAÇÃO  
Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO  
2023



 @dalvawines

 @dalvawines