

QTA VALE DE SAPOS

A LESSON IN THE GOOD LIFE



FINE RUBY PORT



REGIÃO – DOURO

PAÍS – PORTUGAL

CLIMA – MEDITERRÂNICICO

CASTAS – 30% TOURIGA FRANCA, 30% TINTA BARROCA,
20% TINTA AMARELA, 20% SOUSÃO

ENÓLOGA – RITA SEQUEIRA

VINIFICAÇÃO – PISA TRADICIONAL EM LAGARES DE GRANITO.

ÁLCOOL: 19,23 % AÇÚCAR: 127 G/DM³

ACIDEZ TOTAL: 3,9 G/DM³ PH: 3,96

GARRAFA: 750 ML

NOTAS DE PROVA – COM AROMAS INTENSOS A FRUTOS VERMELHOS,
SURGE MUITO ELEGANTE NA BOCA, COM DOÇURA MODERADA E UM
LONGO FINAL.

ARMAZENAMENTO – PRONTO A BEBER. A GARRAFA DEVE SER PROTEGIDA
DA LUZ E DA HUMIDADE A UMA TEMPERATURA CONSTANTE (16-18°C).

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS – SERVIR COMO APERITIVO OU COM
SOBREMESAS DE CHOCOLATE.