

QTA VALE DE SAPOS

A LESSON IN THE GOOD LIFE



FINE RUBY PORT



REGIÃO – DOURO

PAÍS – PORTUGAL

CLIMA – MEDITERRÂNICO

CASTAS – TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TINTA AMARELA, SOUSÃO

ENÓLOGA – RITA SEQUEIRA

VINIFICAÇÃO – PISA TRADICIONAL EM LAGARES DE GRANITO.

ÁLCOOL: 19 % AÇÚCAR: 129 G/DM³

ACIDEZ TOTAL: 4,8 G/DM³ pH: 3,72

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.



GOLDRINK
SINCE 2009

AVENIDA DIOCESE DE VILA REAL
URB. SÃO DOMINGOS LOTE 2, ENTRADA 2, 1ºESQ.
5050-221 PESO DA RÉGUA, PORTUGAL
912 303 034 - WWW.GOLDRINK.PT