

VISTA ALEGRE FINE RUBY

Frutado, suave e harmonioso.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Lote proveniente de uma mistura de vinhos tintos, vermelhos rubi, frutados, seleccionados e envelhecidos em grandes toneis de carvalho com uma média de idade entre os 3/4 anos.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido; não necessita de ser decantado. Servido ligeiramente refrescado (12-14° C) como aperitivo, com tábua queijos variados, presuntos e enchidos diversos ou frutos secos. É igualmente indicado para sobremesas ricas em chocolate, cremes e tartes de frutos vermelhos.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé, em local fresco, ao abrigo da luz sem trepidações, sem odores fortes e com temperatura constante. Após a sua abertura, consumir preferencialmente entre 2 a 3 meses.		
ÁLCOOL	19%	AÇUCARES TOTAIS	96,6 gr/l
PH	3,48	ACIDEZ TOTAL	4,49
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO "VINALIES INTERNATIONALES 2017 - OENOLOGUES DE FRANCE" (FEVEREIRO 2017/FRANÇA) MEDALHA DE OURO "AWC VIENNA 2015" (OUTUBRO 2015/ÁUSTRIA)		