



VISTA ALEGRE RESERVA RUBY DECANTER

guloso, denso, saboroso



REGIÃO	DOURO
CASTAS/VARIEDADES	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Sousão
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 vinhos de estilo de cor ruby carregado, estagiados em grandes balseiros de carvalho, com uma média de idade de 5/6 anos.
CONSUMO	Pronto a ser consumido. Não necessita de ser decantado. Servido fresco, como aperitivo, com tâbuas de queijos variados, presunto e enchidos diversos ou frutos secos. É igualmente indicado para sobremesas ricas em chocolate, cremes e tartes de frutos vermelhos e silvestres. Servir a uma temperatura entre os 12° a 14° C, dependendo do acompanhamento.
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	20 %	AÇUCARES TOTAIS	102 gr/l
PH	3,6	ACIDEZ TOTAL	4,16

www.vallegre.pt