

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



LÁGRIMA PORTO RUBY

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Um vinho fresco, versátil e cheio de frutas vermelhas.
Encepamento: Tinta-Barroca, Tinta-Roriz e Tinto-Cão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Conforme o nome indica, o Lágrima Ruby provém da lágrima do vinho do Porto tinto. Durante a fermentação as uvas são submetidas a uma ligeira maceração que é interrompida precocemente de modo a conservar os aromas primários.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 18,5% vol.
Acidez Total: 3,60 g Ac.Tart./l.
pH: 3,62
Baumé: 5,2
Açúcares Redutores: 139 g/l
Aspeto Olfativo: O aroma é fresco, vivo, com nuances de uvas, cerejas, groselhas, ginjas, framboesas e passagem por citrinos.
Aspeto Gustativo: Na boca, é muito aveludado, com toques muito ligeiros de taninos sedosos, e com um final muito longo, com sabores a frutos vermelhos vivos e citrinos.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 6 °C e 10 °C.
Acompanhamento: É um vinho original, que se pode beber simplesmente fresco ou com gelo e uma rodela de limão, com água tônica ou sumo de laranja.
Observações: Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

PRODUTO

Porto Lágrima Ruby 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,2

CUBICAGEM (AxCxL)

327 x 255 x 172 mm