

VISTA ALEGRE RESERVA RUBY

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		
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 tábuas 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 %	AÇÚCARES TOTAIS	4,16 gr/l
PH	3,6	ACIDEZ TOTAL	102
PRÉMIOS	MEDALHA DE PRATA - “DECANTER WORLD WINE AWARDS” (2017/REINO UNIDO) MEDALHA DE BRONZE- “INTERNATIONAL WINE CHALLENGE” (2017/REINO UNIDO) MEDALHA DE PRATA - “AWC - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE” (2017/ÁUSTRIA)		