

PORTO

# Dalva Ruby Reserve Pure

Vinho do Porto a celebrar a sustentabilidade ambiental, respeitando a saúde do solo e biodiversidade local. Um vinho biológico, desde a produção das uvas, ao processo de vinificação.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, sofreram maceração intensa, permitindo uma boa extração de cor e taninos. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto. Por se tratar de um vinho biológico, a paragem da fermentação é obtida através da adição de aguardente biológica de origem vínica.

Elaborado a partir de uma seleção de diferentes vinhos de elevada qualidade, estagiados de forma a prevenir a oxidação, que em prova revelaram uma estrutura expressiva e concentração de fruta e cor.

## EM PROVA

Cor rubi carregada. Aroma expressivo a compota de fruta vermelha e escura, com ligeiro toque fresco vegetal. Equilibrado e de boa estrutura na boca, com taninos suaves, terminando muito elegante.

## À MESA

Pode ser apreciado sozinho, a acompanhar cheesecake de frutos silvestres ou queijos amanteigados de intensidade média. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA  
Reserva Ruby

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

### CASTAS

Elaborado com castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, provenientes de uma vinha em modo de produção biológica, localizada no Douro Superior, a cerca de 400m de altitude.

### ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

### VINDIMA

Manual

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19% vol.  
Açúcares Totais: 88 g/l  
Acidez Total: 3,8 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,73

### CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

### DOCUMENTO REVISTO

2023

