

PORTO

# Dalva Ruby Reserve

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

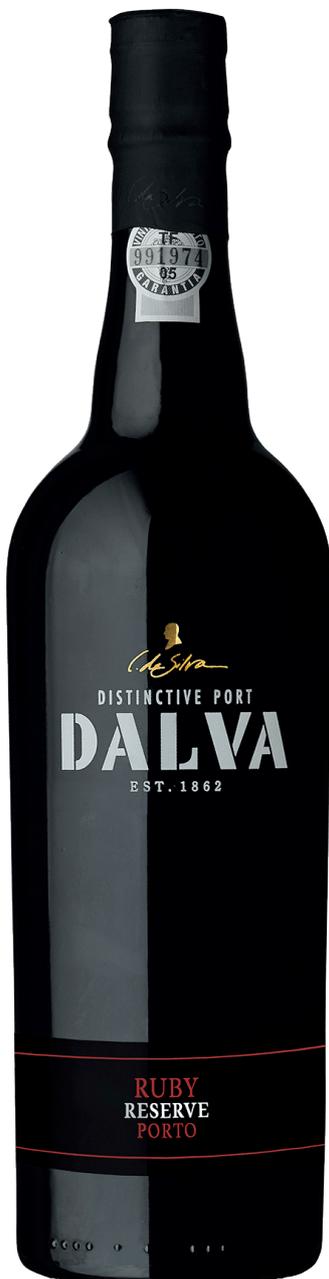
As uvas, depois de desengaçadas, sofreram maceração intensa, permitindo uma boa extração de cor e taninos. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Elaborado a partir de uma seleção de diferentes vinhos de elevada qualidade que estagiaram de forma a prevenir a oxidação e que em prova revelaram uma estrutura expressiva e concentração de fruta e cor.

## EM PROVA

De cor rubi carregada, com aroma intenso, marcado pelos frutos vermelhos em compota e notas de ameixa preta. Redondo e equilibrado, apresenta um bom volume de boca, com o carácter frutado a sobressair no final.

## À MESA

Acompanha na perfeição uma grande variedade de queijos, cheesecake de frutos silvestres ou sobremesas de chocolate. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA  
Reserva Ruby

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

CASTAS  
Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 19% vol.  
Açúcares Totais: 97 g/l  
Acidez Total: 4,6 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,65

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023



 @dalvawines

 @dalvawines