



Ficha de Especificação do Produto

“O Caminho de Salomão” - Porto Ruby Reserva

Descrição do “terroir”

| | |
|---------------|--|
| Clima | Temperado / Mediterrâneo. |
| Solo | Xistoso. |
| Castas | Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, e outras. |

Notas técnicas

| | |
|--------------------------------|--|
| Colheita | 100% manual. |
| Vinificação | Esmagamento com desengace total, fermentação com forte maceração, interrompida pela adição de aguardente vínica (77%). |
| Maturação e/ ou Estágio | Evolução em vasilhas de inox durante alguns anos (3-5 anos). |



Notas de prova

| | |
|------------------------------|--|
| Cor | Rubi brilhante. |
| Aroma | Aroma intenso a frutas vermelhas e compota de frutos silvestres. |
| Sabores | Muito complexo na boca, perfeito equilíbrio entre acidez e doçura. |
| Como servir | 15-18 °C. |
| Acompanhamento | Sobremesas de chocolate, queijos de ovelha e deliciosos cocktails. |
| Principais distinções | ▪ Medalha de Ouro no “15º Wines and Spirits International Contest – PRODEXPO 2013 – Moscovo, Russia” |