



SÉGUR ESTATES

SAGRADO COLLECTIONS FINE RUBY

Resumo

Cor	Ruby
Região	Porto DOC
Conteúdo	750ml
Ano	NV
Álcool	19,5%
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, & Tinto Cão

Notas de Prova

Tom	Cor rubi viva
Nariz	Notas aromáticas de frutos vermelhos
Palato	O paladar é bem equilibrado, com taninos leves, frutas vermelhas, baunilha e fumaça. Com uma acidez muito agradável, o corpo está integrado e muito bem equilibrado.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Excelente acompanhamento para sobremesas simples e clássicas, queijo (gorgonzola, azeitão, roquefort...), mas também pode ser apreciado por conta própria, ligeiramente gelado, como aperitivo.

Dados Analíticos

Álcool Total	19,2
Acidez Total	4,2
Acidez Volátil	0,3
pH	3,61
SO2 Total	134
Açúcares Totais	258,00
Grau Baumé	3,10
Valor Calórico	149,00
Alergénicos	Contém sulfitos.

Vinificação

Vinificação A vinificação ocorre em recipientes de aço inoxidável com 1 dia de pré-fermentação e maceração e 2 dias de fermentação.

Estágio O Sagrado Port Collections Ruby é uma mistura perfeita de vinhos do Porto ruby, e foi envelhecido por 3 anos em uma combinação de grandes cubas de madeira, barris de carvalho e aço inoxidável, a fim de preservar a juventude e frutado deste Porto.



ENCOSTAS DE
ESTREMOZ

 QUINTA DO
SAGRADO


SÉGUR ESTATES
REDONDO WINERY