



Niepoort Ruby Reserve

O Ruby Reserve da Niepoort pretende ser um vinho acessível, fácil de beber, mantendo, ao mesmo tempo, um elevado nível de qualidade. Com um estilo jovem e moderno, resulta de uma criteriosa selecção de vinhos muito especiais, com 3 a 4 anos de idade.

VINIFICAÇÃO

O Ruby Niepoort envelhece uma média de três anos. As uvas para o Ruby Niepoort são provenientes de vinhas velhas de baixa produção na região do Cima Corgo no Vale do Douro. É vinificado em grande parte em lagares, antes de envelhecer em grandes barricas de madeira nas caves da Niepoort em Vila Nova de Gaia.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha escura, com aroma fresco e vibrante a frutos escuros que se prolonga no palato; de carácter quase mineral, é um vinho jovem com bom extracto e equilíbrio, pronto a beber.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

PRODUTOR Niepoort (Vinhos) S.A. REGIÃO Douro TIPO DE SOLO Xisto VINHAS Vale do Pinhão/Ferrão

IDADE DAS CEPAS Mais de 30 anos

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e outras

DENSIDADE POR HA 4000-6000 CONDUÇÃO DAS VINHAS Guyot PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro

FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé ESTÁGIO Grandes cascos velhos de carvalho

EXTRACTO SECO (G/DM³) 130.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM³) 111 ÁLCOOL (%) 20 BAUMÉ 3.6 PH 3.61

ACIDEZ TOTAL (G/DM³) 4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM³) 0.2 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 39

MASSA VOLÚMICA (G/CM³) 1.02 ALERGÉNIOS Sulfitos

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO Sirva depois de uma refeição, sozinho ou com queijos amanteigados.

CAIXA

29.5 cm
16.8 cm
x 6
8363 g
cardboard

PALETTE

120 cm
80 cm
x 5 Fiadas
100 Caixas