



# Niepoort Ruby Pota

O Ruby Niepoort é fresco, jovem e frutado, com aroma a cerejas e outros frutos vermelhos. Um Porto expressivo cheio de carácter, o Ruby mantém-se por vários anos, embora o envelhecimento não melhore o vinho. Não tem depósito e não necessita de ser decantado.

## 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 Cima Corgo

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 e Royat

PERÍODO DE VINDIMA Setembro/Outubro FORMA DE VINDIMA Manual FERMENTAÇÃO Lagares/Pisa a pé

ESTÁGIO Grandes cascos velhos de carvalho EXTRACTO SECO (G/DM<sup>3</sup>) 122.3 AÇÚCAR RESIDUAL (G/DM<sup>3</sup>) 93

ÁLCOOL (%) 19.3 BAUMÉ 3.3 PH 3.67 ACIDEZ TOTAL (G/DM<sup>3</sup>) 4 ACIDEZ VOLÁTIL (G/DM<sup>3</sup>) 0.2

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 84 MASSA VOLUMICA (G/CM<sup>3</sup>) 1.02 ALERGÉNIOS Sulfitos

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

GARRAFA

CAIXA

PALETTE

