



RUBY RESERVE

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
Port Wine



- **Álcool Alcohol:** 20% vol (20°C)
- **Açúcar Sugar:** 115 g/l
- **Acidez Acidity:** 4.1 g/l ácido tartárico
4.1 g/l tartaric acid

Caixa com 6 garrafas 750ml
Case of 6 bottles 750 ml

- **Peso Weight:** 7.9 Kgs
- **Dimensões (C x L x A):**
Dimensions (L x W x H):
240mm x 165mm x 316mm

Em prova: Mostra cor vermelha intensa e aroma vibrante de frutos do bosque (amoras, groselhas). Sabor jovem e vivo, com a fruta sempre em primeiro plano, suave e equilibrado, sumarento, muito apetecível.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Evolui lentamente na garrafa, podendo guardar-se em casa ao longo de vários anos.

À mesa: Servir entre os 16 e os 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.

On taste: Displays an intense red colour and a vibrant aroma of wild berries: blackberries and redcurrants. A young and vivid fruity flavour, smooth and balanced, juicy, very inviting.

Cellaring: Store upright in a cool dark place. It develops very slowly in the bottle, and may be stored for some years in the cellar.

Serving: Serve between 16 and 18°C in an appropriate glass. Perfect consumed on its own or with strong cheeses, or desserts based on wild berries or dark chocolate.



MOMENTOS

“Tenho poucos vícios mas o chocolate preto é um deles. Ao fim da noite, gosto de me sentar no sofá preferido, lendo um bom livro, com a companhia de alguns quadrados de chocolate amargo e de um Porto. Há vícios piores, acho eu.”

MOMENTS

“I have few vices but dark chocolate is one of them. At the end of an evening, I like to sit in my favorite chair, read a book and savour some dark chocolate and a Port. There are worse vices, I think.”


C. da Silva