

QUINTA DE CEIS

RESERVA RUBY BIOLÓGICO

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Selecionamos uvas nas melhores parcelas do Vale do Rio Douro, na sub-região do Cima Côrgo. As castas predominantes deste vinho do Porto CASA DE CEIS Reserva Ruby Biológico são a Touriga Franca e a Touriga Nacional com 85% e os restantes 15% da casta Sousão. As uvas foram colhidas à mão, após diversas amostragens com rigoroso controle laboratorial, no momento ótimo. Este vinho do Porto é inteiramente produzido de uvas de viticultura biológica, refletindo a sustentabilidade, a naturalidade e o respeito pela biodiversidade do vale do Douro, que corresponde também à nossa filosofia de produção e à nossa matriz de vida. O CASA DE CEIS Reserva Ruby Biológico está certificado oficialmente pela SATIVA – organismo de certificação português que integra a QUAVERA ALLIANCE e a IFOAM - como sendo elaborado a partir de uvas cultivadas de forma biológica.

NOTAS DO ENÓLOGO

As uvas foram totalmente desengaçadas e fermentaram em cubas de aço inox com um rigoroso controle de temperatura, não ultrapassando os 27°C. O estágio continuou em cubas de aço inox tendo-se procedido à adição de aguardente vínica para transformar o produto inicial em vinho fortificado. O vinho foi cuidadosamente filtrado antes do engarrafamento. Este CASA DE CEIS Reserva Ruby Biológico, único, está pronto a ser degustado. Reflete a melhor frescura e a grande intensidade dos ricos sabores da fruta madura graças também ao modo de produção biológico, garante da expressão máxima das características únicas das castas autóctones e tradicionais do vinho do Porto. Após abertura deve ser guardado em local fresco, devendo a garrafa ser mantida na vertical e ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Consumir depois de aberto, preferencialmente, entre 2 e 5 meses. O vinho do Porto, produto natural, está sujeito a criar depósito com a idade.

NOTAS DE PROVA

Um Reserva Ruby Biológico com intensa cor arroxeada.

Aromas intensos de frutos selvagens destacando-se as amoras o mirtilo e a groselha. Na boca uma exuberante e complexa concentração de sabores a fruta madura. Um vinho delicioso, com um fantástico sabor e textura e um final longo e intenso. Vinho de sobremesa que harmoniza com queijos intensos, especialmente os azuis, sobremesas de chocolate ou de frutos silvestres. Delicioso para o final das refeições. Servir ligeiramente fresco idealmente a uma temperatura entre os 14°C e os 16°C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Blend: Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão

Denominação de origem: Vinho do Porto

Lote: ADRBR

Localização das vinhas: Cima Côrgo até aos 600m

Envelhecimento: cuba de aço inox

Teor alcoólico: 19,5%

Acidez total: 4,47 g/l

PH: 3,74

Açúcares redutores: 104 g/l

Data de engarrafamento: Novembro 2019

