



QUINTA DE CEIS

CASA DE CEIS Ruby

Reserva Biológico

VINHAS E NOTAS DE COLHEITA

Foram selecionadas 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 recolha de amostras em diversas fases da maturação e efetuadas as respetivas análises laboratoriais - no momento considerado ideal.

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 à nossa filosofia de produção e à nossa matriz de vida.

O CASA DE CEIS Reserva Ruby Biológico está certificado oficialmente pela KIWA SATIVA

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.

O modo de produção biológico garante a 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 cor escura arroxeadada.

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. 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

AR: 104 g/l

Data de engarrafamento: Novembro.2019

