

**FERREIRA**  
ESTD 1751

**PORTO**



## **PORTO RUBY**

**Denominação de Origem Controlada**

### **VITIGNO**

Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional.

### **PRODUZIONE**

Questo Porto Ruby è vinificato utilizzando il tradizionale metodo Porto. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono dolcemente pressate e, dopo essere state diraspate, si prosegue con la fermentazione che favorisce l'estrazione delle migliori caratteristiche dalle bucce degli acini. Il processo, effettuato a temperatura controllata permette di stabilire il momento migliore per l'aggiunta di alcol, fondamentale per interrompere la fermentazione e consentire al Porto di mantenere la sua caratteristica dolcezza.

### **AFFINAMENTO**

Dopo la vendemmia, il vino rimane nella regione Douro, dove grazie al freddo inverno le fecce si stabilizzano. La primavera successiva il vino viene trasferito alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove viene travasato in botti di rovere e nelle quali affinerà per alcuni anni. Il porto Ruby è giovane, con maturazione di 3 anni in botte. Non evolve in bottiglia, è venduto per il pronto consumo. I vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e i 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni.

### **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

È un vino molto dolce dal colore rosso rubino (indi il termine Ruby), estremamente piacevole. L'aroma richiama la frutta matura. All'assaggio il corpo è pieno e ricco; mostra grande equilibrio fra la dolcezza e la sua struttura tannica, apportando caratteristiche uniche e un finale persistente.