

O Homem desempenhou um papel essencial na criação de vinhos, que nos transporta a níveis maiores de prazer e satisfação. Tudo começa com a mão do Homem, que planta a videira, cuida dela e colhe as uvas suculentas que essa planta produz. Os vinhos que são elaborados à mão, são combinados com a mestria semelhante à de um perfumista. Estes vinhos resultam da mistura de vinhos de diferentes pipas para criar o lote final. As diferentes notas que selecionamos e a combinação cuidadosa dos diferentes sabores criam o vinho final.



sem
pontuação
atribuída

VAN ZELLERS & CO PORTO RESERVA RUBY

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas tradicionais do Douro, de vinhas velhas e vinhas mais novas localizadas maioritariamente no Cima Corgo.

VINIFICAÇÃO

Como todos os nossos Portos Tintos, no PORTO RESERVA RUBY as uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, juntamente com 10% do total de aguardente vínica que é adicionada no final ao Vinho do Porto. Isto permite-nos macerar as uvas a temperaturas mais frias e por um período mais longo antes da fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a restante aguardente, a fortificação é feita num só momento ao adiciona-la ao mosto no lagar. Mais alguma pisa garante uma boa homogeneização de todo o vinho e que a fermentação é interrompida. A mistura de mosto e aguardente permanece no lagar durante mais dois dias, com uma pisa muito ligeira duas vezes por dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos são envelhecidos em cascos de madeira muito antigos (mais de 100 anos) e em pequenas cubas de aço inoxidável durante um mínimo de três anos. Uma cuidadosa selecção dos vinhos é feita para criarmos o blend final antes do engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafados à medida das encomendas.

NOTAS DE PROVA

O PORTO RESERVA RUBY da Van Zellers & Co apresenta frutos vermelhos marcados. É lotado e engarrafado ainda jovens, para manter a sua estrutura aveludada, os aromas a frutos do bosque, frutos vermelhos, figos e uva passa. Perfeito para combinar com queijos fortes como Gorgonzola, ou suaves como brie e queijo da serra amanteigado. Sobremesas de chocolate e cheesecake são um final perfeito. Servir a 12°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,7

pH: 3,65

Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Acidez Total: 4,6 g/dm³

Total SO₂: 106 g/dm³

Açúcar Residual: 98 g/dm³