



PRODUTO | SAINT CLAIR PORTO RUBY

PRODUTOR | C. da Silva (Vinhos) S.A.

REGIÃO | DOURO

DENOMINAÇÃO | DOC PORTO

COR | TINTO

CATEGORIA | RUBY



CASTAS | Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

VINIFICAÇÃO | Baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

EM PROVA | Tem bonita cor rubi e aroma delicado a compotas de frutos vermelhos, framboesas, morangos silvestres. Harmonioso e equilibrado na boca, com final suave e atractivo dominado pela doçura frutada.

NA GARRAFEIRA | Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 ou 4 anos sem perder frescura.

À MESA | Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, como bolo de chocolate ou tarte de frutos.

DADOS TÉCNICOS | **Álcool** 19% vol. ; **Acúcar** 100g/ltr.; **Acidez** 4.5g/ltr ácido tartárico

DADOS LOGÍSTICOS | **Caixas** de 6 garrafas x 750ml ; **Peso Bruto:** 7,5 kg ; **Dimensões** (CxLxA)