



OFFLEY PORTO RUBY

TIPO: Licoroso **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Offley Ruby é um Vinho do Porto tinto jovem, um clássico acessível criado para satisfação dos inúmeros apreciadores deste estilo pela Offley, a prestigiada marca que alia contemporaneidade a quase três séculos de experiência.

NOTAS DE PROVA

Offley Porto Ruby tem uma atraente cor vermelho-rubi bem definida e um aroma vivo a frutos vermelhos com algumas notas mais complexas derivadas do envelhecimento em madeira de carvalho. Na boca, é um vinho com bom equilíbrio entre a doçura e os taninos maduros, estruturado e com um final persistente. A sua elegância e vivacidade fazem dele a opção ideal para apreciadores de Portos jovens e acessíveis.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

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

VINIFICAÇÃO

O Offley Porto Ruby é produzido segundo o método tradicional do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipade Enologia após um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades, factor que varia segundo a casta, grau de maturação e doçura final pretendida.

MATURAÇÃO

Os vinhos permanecem no Douro até serem transportados para V.N.Gaia na Primavera seguinte, onde entram nas centenárias caves da Offley, para envelhecimento em cascos de madeira de carvalho segundo o sistema tradicional do Vinho do Porto. Ao longo dos anos, os vinhos são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e o lote final é elaborado de forma a manter o estilo e carácter do Offley Porto Ruby. Os vinhos seleccionados têm geralmente entre 2 e 5 anos de idade o que permite obter um vinho fresco e jovem com uma idade média de 3 anos. O lote final é filtrado e estabilizado pelo frio antes de ser engarrafado.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida de luz e da humidade, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

O Offley Porto Ruby está pronto a consumir e não necessita de ser decantado. Servir entre 14°C-16°C. Uma vez aberta a garrafa, deve ser bebido dentro de 4 semanas.

DESFUTAR

Offley Porto Ruby é um vinho versátil que acompanha muito bem queijos e sobremesas variadas incluindo tartes de frutas frescas. Servido simples, frio ou com gelo, é também uma opção surpreendente como aperitivo.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez Total: 4,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 94,5 g/l | pH: 3,51

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.5g/100ml | Açúcar: 9.5g/100ml | Valor Energético: 152Kcal (636 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN0806528873146

QR Code

