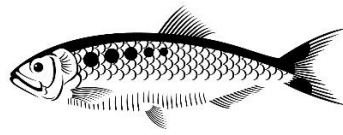


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



## Ruby Seco

(Engarrafado em 2022)



O **Ruby Seco** é feito com uvas da nossa vinha velha, que trabalhamos em produção biológica e que está constituída de 30 variedades de uvas antigas, 15 brancas e 15 tintas.

Nas uvas tintas encontram-se castas como Tinta da Barca, Tinta Pomar, Rufete, Casculho, Tinta Patorra, Tinta Nevoeiro, Mourisco Semente, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Barroca, Mourisco, etc...

Esta categoria de Ruby Seco é muito original devido ao baixo teor em açúcar (cerca de metade de um vinho do Porto habitual).

### Vinificação

A vinificação é feita em lagar com uva inteira pisada a pé e prensado em prensa vertical antes de fortificar. É envelhecido em pipas de Vinho do Porto e cubas de cimento. A média de idade é 5 anos.

### Nota de Prova

Cor *ruby*. Nariz vinoso e vivo, notas de violetas, romã, ginja, ameixa preta e folha de tabaco. Na boca é surpreendente, rico e vinoso, pouco doce, com um final rico, sóbrio e equilibrado.

**Álcool:** 18,5 %

**pH:** 3.86

**Açúcar residual:** 54 g/L

**Produção:** 950 garrafas

**Unidades por caixa:** 6

**Peso caixa:** 6,5 Kg

*Contém sulfitos*