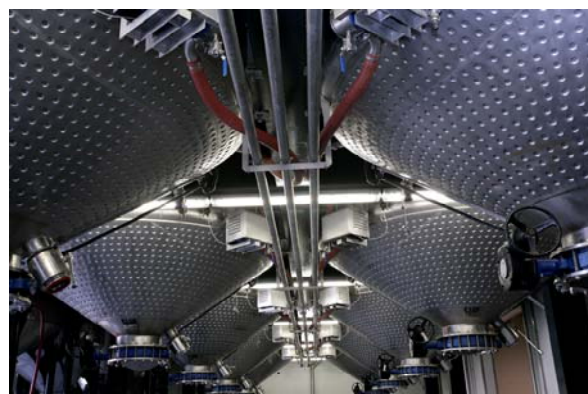


FERREIRA



PORTO

Ruby Reserva Porto



Storia del vino: Ferreira Ruby Reserve è un premium-ruby, prodotto con miscele che hanno dai 4 ai 6 anni di affinamento. Questo Porto è considerato poliedrico, potente, ricco ma anche estremamente bilanciato, complesso e affascinoso. L'enologo deve decidere a che punto di maturità fermare l'evoluzione di questo vino per creare un blend unico.

Produzione: Ferreira Ruby Reserve è vinificato secondo il tradizionale metodo Porto. La fermentazione avviene a temperatura controllata, così come la densità, che è monitorata per scegliere il momento ideale per interrompere la fermentazione con l'aggiunta di Brandy. Questo momento varia a seconda delle tipologie di uve, dalla loro maturità e dalla dolcezza del vino.

Affinamento: I vini selezionati per essere parte del final blend di Ferreira Ruby Reserve affinano nelle classiche botti di rovere nelle cantine di V.N. Gaia, dove la temperatura e umidità sono ottimali e favoriscono la loro graduale e bilanciata evoluzione. Durante il periodo di affinamento i vini sono sottoposti a costanti analisi e degustazioni.

All'occhio – Colore rosso vibrante.

Al naso – Aroma intenso con predominanza di sentori di frutta matura.

In bocca – Dal corpo pieno e con un ottimo bilanciamento fra struttura tannica e dolcezza. In bocca molto elegante con un finale piacevolmente persistente.

Conservazione:

Ferreira Ruby Reserve è di pronta beva, non migliorerà con ulteriore affinamento in vetro. Si consiglia di conservare la bottiglia verticale, protetta da fonti di luce e di calore, a temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C.

Tipologia di uve: Ferreira Ruby Reserve è composto da uve a bacca rossa come la Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão e Tinta Roriz, coltivate nei vigneti di proprietà nella tenuta a Upper Corgo.

Indicazioni per la degustazione:

Ferreira Ruby Reserve è un vino versatile che può essere degustato solo, con un dessert, dolci o con formaggi stagionati.

Distribuito da:


Philarmonica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it