

BARÃO DE VILAR RUBY

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Vinho do Porto

ENÓLOGO | Álvaro Van Zeller

CASTAS

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Barão de Vilar Ruby é o resultado do loteamento de Vinhos do Porto encorpados e cheios de caráter, envelhecidos por cerca de dois anos em grandes tonéis e balseiros nas caves de envelhecimento da Barão de Vilar no Douro. Estes vinhos evoluem com a idade, ganhando brandura e sofisticação, mas mantendo sempre a presença forte e jovem de frutas vermelhas e escuras e a intensidade da cor. O blend permite a obtenção de vinhos consistentes e equilibrados, ano após ano.

NOTAS DE PROVA

Barão de Vilar Ruby é um Porto jovem, encorpado, com frescor e caráter forte. É profundamente aromático, com frutos do bosque maduros. No paladar, deliciosos sabores a cereja preta, alcaçuz e chocolate negro.

SERVIR / DESFRUTAR

Pronto para ser apreciado assim que a garrafa for aberta. Perfeito para acompanhar mousse de chocolate, queijos curados ou, em momentos de verdadeiro deleite, Torta de Cereja.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,5%



DOURO