



Ceremony Ruby 50ml / 750ml

Enólogo: Eng. Pedro Sá

Teor Alcoólico: 20%

Casta: Variedades tradicionais do Douro, com predominância de: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Cor: Ruby intenso

Aroma: Frutos maduros muito complexos, afinados pelo seu breve estágio em barricas de carvalho.

Prova: É um vinho encorpado, redondo e aveludado, com taninos doces e final de boca longo.

Observações: Lote proveniente de vinhos tintos, vermelhos, rubi, frutados, selecionados e envelhecidos estagiados em tonéis de carvalho, com uma média de idade de 3/4 anos. Servir à temperatura de 10°C. Acompanha muito bem uma tábua com queijos variados, presuntos, enchidos diversos ou frutos secos. Também é muito indicado para sobremesas ricas em chocolate, cremes e tortas de frutos vermelhos. Depois de aberto, consumir preferencialmente entre 2 e 3 meses.

Safra. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.