



(<https://www.casadabebida.com.br/>)  
 (/ <https://www.casadabebida.com.br/vinho/>)

## Vinho do Porto Ferreira Ruby



([https://www.casadabebida.com.br/img/products/vinho-do-porto-ferreira-ruby\\_1\\_1200.jpg](https://www.casadabebida.com.br/img/products/vinho-do-porto-ferreira-ruby_1_1200.jpg))



Outros produtos: [Ferreira](https://www.casadabebida.com.br/ferreira/) (<https://www.casadabebida.com.br/ferreira/>)

Código do produto: 422

Avaliação 5,0 | 2 Comentários

De: R\$ 149,90

Por: **R\$ 99,90**

ou **6x de R\$ 16,65** sem juros ▼

ou **R\$ 94,91** no Boleto Bancário à vista (5% desconto)

*Vinho do Porto Ferreira Ruby na Casa da Bebida [R\$ 94,91 à vista ou em 6x de R\$ 16,65 sem juros]*

*Safra. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.*

## Descrição do produto

Vinho do Porto Ferreira Ruby.

### Elaboração:

As uvas colhidas à mão foram vinificadas segundo o método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial, segue-se a fermentação alcoólica com maceração que permite obter a maior extração possível dos constituintes das películas. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica no momento considerado ideal pelo enólogo, considerando as castas, grau de maturação e doçura pretendida. O equilíbrio final entre o corpo e o aroma do vinho do Porto advém da combinação das diferentes características das múltiplas variedades de uvas utilizadas. Após a vinificação, o vinho fica no Douro onde o frio do inverno ajuda no depósito das borras. Na Primavera seguinte, depois de limpo, é transportado para as tradicionais caves da Companhia em Vila Nova de Gaia e colocado em pipas de carvalho onde envelhece ao longo de vários anos. Durante o envelhecimento, os vinhos são cuidados e provados pela equipe de enologia que os vai misturando até atingir o lote final com as características e estilo do Porto Ferreira Ruby. O lote final tem idade média de 3 anos de idade.

### Características Organolépticas

Cor rubi intensa e bem definida que demonstra a qualidade dos vinhos selecionados. Os seus aromas intensos lembram fruta muito madura, afinados pelo cuidadoso envelhecimento em madeira e pelos lotes inseridos durante o processo de envelhecimento natural. Encorpado e rico, apresenta um bom equilíbrio entre a sua doçura e a estrutura de taninos, o que lhe dá características únicas, com final muito persistente, fino e atrativo.

### Características:

**Produtor:** Ferreira  
**Origem:** Portugal  
**Tipo de Vinho:** Porto Ruby  
**Região:** Douro  
**Acidez:** 4,13 g/l  
**pH:** 3,58  
**Açúcar Residual:** 96,3 g/l  
**Teor Alcoólico:** 19,5 % VOL.  
**Volume:** 750ml.

### Enogastronomia:

Tradicionalmente, Porto Ferreira Ruby é servido com queijos cremosos, mas também combina muito bem com sobremesas de chocolate e tortas de fruta. Fica muito agradável quando servido ligeiramente fresco.

### Conservação:

Este vinho do Porto deve ser guardado em pé. Evite exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

*Safra. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.*