

# PALMIRA

## PORT



Denomination: Vin do Porto **Ruby**

Région: Douro & Porto

Année: S/année

Caractéristiques: Le Palmira Ruby a été élaboré dans le plus grand respect des arômes de raisin et de fermentation, afin de conserver sa richesse aromatique naturelle, si fruitée.

**Fermentation Alcoolique:** Macération pelliculaire avec interruption de la fermentation par addition de l'eau-de-vie à 77% vol.

**Etapas:** Élever et vieillir en cuve d'acier inoxydable, qui dans le lot final devrait correspondre à un âge moyen de 3 à 4 ans.

Alcool (%vol): 19,5

Sucre Résiduel (g/l): 92

Acidité Totale (g/l): 4,5

**Aspect:** Rouge rubis.

**Arôme:** Nez concentré où prédominent les fruits rouges (framboise, mûre et cerise).

**Palais:** Révèle fruité et velouté, avec des tanins bien fondus et équilibrés.

**Suggestions de dégustation:** Idéal à déguster en apéritif, ou à servir avec du foie gras ou des fromages aux herbes aromatiques.

**Températures de service.:** Entre 14° et 16°C.

Bouteille: Bordalesa 750 ml

Poids: 1,22 kg

EAN: 5603238623925

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,52 kg

EAN: 15603238623922

Measures: 164mmX240mmX292mm

Pallet: Europalete 100 boîtes

Poids: 765 kg

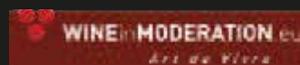
Measures: 120mmX80cmX146cm



Instituto dos Vinhos  
do Douro e do Porto

wines of  
portugal

a world of difference



QUINTADASARCAS

info@quintadasarcas.com  
www.quintadasarcas.com