



SOGAS MASCARÓ

* DES DE 1910 *



Porto ALEGRE RUBY

Elaboración

VENDIMIA: A mano, trasporte en cajas pequeñas en el mes de setiembre

Rendimiento: 6,0 Tm/ha

VINIFICACIÓN: Fermentación sin hollejos, Maceración a 24-26°C y envejecimiento de 3 años de media en barrica.

Tipo de uva

Variedades tintas tradicionales como Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca y Touriga Nacional.

Ficha de cata

Vista: Denominado *Ruby* debido a su característico color púrpura, muy atractivo visualmente.

Nariz: Aromas de frutos rojos Muestra aromas frutales con toques de almendra.

Boca: bien estructurado en boca, buen equilibrio con el dulce, un excelente oporto dentro de su tipo.

Gastronomía: Ideal para aperitivo

Alcohol 19% vol

Azúcar residual 102 g/dm³

Acidez total 3,80 g ácido tartárico/ dm³

pH 3,55

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com