

## PORTO RUBY

### INFORMAÇÕES GERAIS

Estabelecida em 1815, a Fonseca pertence à primeira linha de casas produtoras de vinho do Porto Vintage. É reconhecida pela consistência na qualidade e no estilo dos seus Vintages, produzidos pela família Guimaraens, ao longo de cinco gerações, desde a sua fundação. Esta consistência é resultado do contínuo envolvimento familiar, do conhecimento e da competência técnica transmitidos de geração em geração, mas é também o resultado de uma grande proximidade à vinha. As três propriedades da empresa – Quinta do Cruzeiro, Panascal e Santo António – constituem o coração do carácter distintivo dos seus vinhos do Porto Vintage.

O respeito da Fonseca pela vinha e pela região do Douro expressa-se na postura de liderança da firma na área da viticultura sustentável. A Fonseca foi a primeira casa a apresentar, em 2006, um vinho do Porto inteiramente produzido a partir de uvas de produção biológica.

É a única casa de vinho do Porto com quatro vinhos avaliados em 100 Pontos. Talvez mais do que qualquer outra casa, a Fonseca construiu uma comunidade leal de entusiastas de vinho do Porto que valorizam a sua individualidade e o carácter inimitável dos seus vinhos.

### O VINHO

O Porto Ruby é o estilo tradicional de Porto, comercializado pela Fonseca desde a sua fundação em 1815.

A Fonseca tem um grande orgulho nos seus Portos Ruby, cuja qualidade tem mantido uma grande consistência.

O vinho estagia durante três anos em grandes tonéis de madeira, onde amacia e se desenvolve, sem perder as características que o distinguem, uma profunda cor rubi, frescura e intenso carácter frutado.

O Ruby Fonseca é engarrafado para consumo imediato.

### NOTAS DE PROVA

Profunda cor rubi. Nariz fresco, vigoroso e jovem, cheio de intensos aromas de cereja e groselha preta. Na boca é encorpado, com taninos sólidos mas bem integrados. Final longo, rico e frutado.

### INDICAÇÕES

Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado. A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor.

### SERVIÇO

Recomendamos servir este vinho a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

Dadas as suas particularidades, este vinho poderá ser apreciado durante um alargado período de tempo após a abertura da garrafa. Idealmente, recomendamos beber o vinho num período de dois meses depois de aberta a garrafa.

### COMENTÁRIOS DA IMPRENSA

• *Cuisine.co.nz - TOP 10 fortified wines 2023 - #9*

• *Roger Voss, Wine Enthusiast, Junho 2012 - 88 Pontos*

*"Um Porto grande, arrojado e rico que é suave e muito macio com um toque aveludado. O estilo é maduro e arredondado, uma deliciosa mistura de frutas e taninos suaves. "*

• *Kim Marcus, Wine Spectator, Abril 2012 - 87 Pontos*

*"Este estilo floral mostra uma abundância de violeta entre os sabores cereja doce e frutas vermelhas secas. Um paladar meio leve, com notas simples de especiarias no final. "*

• *Geoffrey Kleinman, whiskedfoodie.com, Fevereiro 2012*

*"Bem equilibrado enquanto continua a ser exuberante. "*



### SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

É um excelente vinho de sobremesa, particularmente com queijos maduros de pasta azul.