



QUINTA DO SILVAL
family estates

Magalhães

Ruby Special Reserve



Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts. A vinha tem uma idade média de 25 anos e categorizada com a letra A.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação: Seleção de uvas à entrada da adega. Fermentação em cubas de inox com desengace total e com controlo de temperatura. Fortificado naturalmente com aguardente vínica (77% Vol.).

Notas de Prova:

Cor: Vermelho vivo com áurea granada.

Aroma: Aroma de fruta fresca

Paladar: Na boca mostra algum volume, macieza e sabores frescos. Final persistente e muito elegante.

Sugestão de Consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura de 15°C. Excelente acompanhamento para queijos ricos, frutas secas e sobremesas feitas à base de chocolate ou frutas pretas.