



Ru  
Enólogos  
Luis Rodrigues  
João Sobral Pereira

#### CASTAS (PERCENTAGEM)

50% Touriga Nacional  
25% Tinta Roriz  
25% Touriga Franca  
Teor Alcoólico 14%

#### ELABORAÇÃO

Vinificado em cuba de Inox com desengace total com fermentação a temperatura controlada ( 25°C).

#### TEMPO DE BARRICA

Estágio em barricas de carvalho Francês e Americano de 225 L em percentagens e tempos de estágio variáveis, tendo como objectivo final a boa ligação do vinho à madeira, sem perder a fruta madura que queremos saliente.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Visual - De cor ruby.  
Olfativo - Fruta silvestre madura com notas de baunilha.  
Paladar - Denso, volumoso Com taninos doces da madeira. Longo e aromático.

#### ENOASTRONOMIA

Grelhados e assados de carne, caça, bons bifes de vaca e queijo fortes.

#### TEMPO DE GUARDA

6/8 anos após engarrafamento, em boas condições de temperatura e deitado.

#### DICAS OU SUGESTÕES

Decantar com cuidado alguns minutos antes de servir. Os aromas "abrem" com algum arejamento após a tiragem da rolha.

#### MEDALHA DE PRATA

2010  
Medalha de Prata  
XIV Concurso Wine Master Challenge  
Estoril - 2012



