

OSBORDE Oporto Ruby



Es un vino para tomar como aperitivo o para acompañar la sobremesa. Su proceso de elaboración comienza con el despalillado de las uvas; la fermentación se hace con remontes prolongados en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas. Como norma general se recomienda conservar en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor, una vez abierto conservar en heladera.

FICHA TÉCNICA

BODEGA: **Osborne**

COMPOSICIÓN VARIETAL: **Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca**

VIÑEDO: **Porto, Portugal**

CRIANZA: **3 años en barrica de roble**

POTENCIAL DE GUARDA: **2 años**

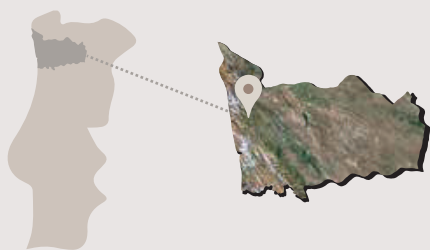


PRESENTACIÓN: **750 ml.**

SUGERENCIA: **Servir entre 15 y 17 °C, pero es perfecto también para consumir fresco entre 8 y 12 °C**

ORIGEN

Porto, Portugal




NOTAS DE CATA

Color Rubí, media viscosidad. A la nariz, frutos rojos con buena intensidad. A la boca es afutado, dulce y con taninos suaves.



WINE SUPPLY

 /somoswinesupply
 ventas@wine-supply.com
 www.wine-supply.com