

RIBEIRO SANTO AUTOMÁTICO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vinha velha com cerca de 40 anos. 100% engaço. Maceração em lagar. Arranque de fermentação de forma natural, sob leveduras indígenas, por 15 dias com pisas cuidadas para permitir a extração de cor e o a rejamento das massas. No final da fermentação o vinho de lágrima passou para um pequeno depósito, onde permaneceu até ao engarrafamento. Todo o processo decorre naturalmente, com a menor intervenção do homem e com quantidades insignificantes de produtos externos, desde a vinha até ao engarrafamento.

ESTÁGIO

Apenas depósito inox

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de frutos vermelhos e algumas especiarias, como pimenta preta. Um vinho fresco e jovem, fiel à região, com estrutura e fim de boca expressivo. Harmonia entre a rusticidade de um vinho tinto sem influência de barrica e a fruta fresca que mantém, devido à boa acidez presente no terroir. Combina na perfeição com carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves. Contém Sulfitos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14 % vol | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,5

