

# ESPUMANTE RIBEIRO SANTO BLANC DE NOIRS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Espumante

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## CASTAS

Tinta Pinheira e Touriga Nacional

## O VINHO

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

## VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 18 meses, seguindo-se o dégorment.

## NOTAS DE PROVA

Cor ligeiramente salmonada, aromático, com notas minerais, frutos secos e citrinos. Boa acidez, bolha fina e delicada e cremosidade no final longo.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem saladas, frango, sushi e peixe grelhado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,3 g/L | **pH:** 3,38

## PRÊMIOS

16,5 PTS: Com Touriga Nacional e Tinta Pinheira, revela aroma bem frutado, delicado e atraente. A bolha é fina e cremosa, num conjunto elegante, distinto, harmonioso, com leve doçura de fruto compensada por boa acidez.

