

# RIBEIRO SANTO BLAC 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

As uvas foram totalmente desengaçadas e imediatamente prensadas em prensa pneumática. O mosto de lágrima foi arrefecido e decantado a baixas temperaturas durante 24h. A fermentação decorreu em depósito inox com controlo de temperatura de cerca 16°C, durante 3 semanas. Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca. O processo de espumantização seguiu o método tradicional de fermentação em garrafa, que decorreu em cave fresca, durante 18 meses.

## ESTÁGIO

mínimo de 18 meses em cave fresca

## 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.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5 % vol | **Acidez Total:** 6,5 g/L | **pH:** 3,38 | **Açúcares Totais:** 6,8 g/L

## 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.

