

ESPUMANTE RIBEIRO SANTO BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Arinto e Bical

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 9 meses, seguindo-se o dégorgement.

ESTÁGIO

9 meses em cave

NOTAS DE PROVA

Cor palha clara, aromas de maçã verde e frutos tropicais. Tem uma acidez citrina, bolha fina e elegante. Na boca tem boa acidez, é fresco e crocante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,05 % vol | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** < 3,32

