

RIBEIRO SANTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras seleccionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extracção de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para um depósito inox, onde decantou naturalmente até à altura do engarrafamento.

ESTÁGIO

Depósitos Inox

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de frutos vermelhos e algumas especiarias, com o pimenta preta.

Um vinho fresco e jovem, fiel à região, com estrutura e fim de boca expressivo. Um vinho versátil, fácil de beber em qualquer ocasião.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina na perfeição com carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% vol | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,6 | **Açúcares Totais:** 1,7g/L

