

RIBEIRO SANTO

CARLOS LUCAS / PRIMOS

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Vinhas Velhas

O VINHO

Homenagem ao trabalho desenvolvido e sucesso dos primos de Carlos Lucas

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Fermentação em barrica aberta a baixas temperaturas. Decantação para barricas de carvalho francês novas e usadas de 225L por 18 meses.

ESTÁGIO

Estagia 12 meses em garrafa antes de sair para o mercado. Cada um dos primos escolheu a sua barrica favorita para criarem o blend que os melhor caracteriza.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada. Aroma profundo e elegante. Notas de especiarias, fruta preta e chocolate. Na boca grande acidez e estrutura. Taninos nobres, boa textura e grande equilíbrio. Final de boca longo e denso. Envelhecerá lindamente em garrafa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,7

