

RIBEIRO SANTO RESERVA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengace total. Maceração de 24h a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Trásfega para barricas novas e usadas de carvalho francês de 500L, durante 9 meses, previamente utilizadas na fermentação de vinho branco

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de média concentração. Aroma de fruta preta e algumas especiarias, como pimenta preta. Um vinho fresco e elegante, com estrutura e fim de boca expressivo e com boa persistência. Equilíbrio entre a influência da barrica e a acidez. Combina na perfeição com carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves.

SERVI- R / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

