RIBEIRO SANTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS
Encruzado e Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO
Uvas provenientes unicamente da Quinta do Ribeiro Santo. 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 14ºC durante 20 dias.

NOTAS DE PROVA
Cristalino, com nuances verdeadas, mas não oxidativas, com notas de fruta branca, ervas frescas e citrinos. Na boca mostra-se fresco e jovem, com uma acidez vibrante e um final de boca envolvente. Contém Sulfitos.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanha todo o tipo de saladas ,carnes brancas, sushi e peixe grelhado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% vol | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** 3,1

MAGNUM
VINHOS · WINES

DÃO