

RIBEIRO SANTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Encruzado e Malvasia Fina

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 e imediatamente prensadas. O mosto resultante passou para um pequeno depósito inox, onde decantou a baixa temperatura durante 48h. O mosto limpo fermentou com leveduras indígenas a uma temperatura controlada para preservação de todos os aromas.

ESTÁGIO

Depósito inox

NOTAS DE PROVA

Aroma fino, equilíbrio entre fruta e vegetal, com leve toque mineral. Na boca mostra-se jovem, fresco, acidez refrescante, final elegante e envolvente. Irá evoluir no sentido de maior complexidade. 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:** 3,2 | **Açúcares Totais:** 2,1 g/L

