ESPUMANTE RIBEIRO SANTO BRUTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS
Arinto e Bical

VINIFICAÇÃO
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 16ºC durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 9 meses, seguindo-se o dégorgement.

ESTÁGIO
9 meses em cave

NOTAS DE PROVA
Cor palha clara, aromas de maçã verde e frutos tropicais. Tem uma acidez citrina, bolha fina e
elegante. Na boca tem boa acidez, é fresco e crocante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,05 % vol | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** < 3,32

MAGNUM
VINHOS · WINES

DÃO