

# RIBEIRO SANTO ET

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## **CASTAS**

Encruzado e Touriga Nacional

## **O VINHO**

Uvas de Encruzado vindimadas separadamente das de Touriga Nacional - todo o processo foi feito de forma individual. O blend final determina a percentagem de cada uma das castas - 15% de Encruzado e 85% de Touriga Nacional.

## **VINIFICAÇÃO**

Desengace total. Maceração prolongada em depósito de inox. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 20 dias. Pisa pé. Decantação para barricas novas de carvalho francês 225L por 12 meses. Após envelhecimento procedeu-se o blend.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor vermelha clara com nuances acastanhadas, quase terracota. Apresenta um aroma mineral fresco, com uma ligeira redução, especiarias e eucalipto. Com concentração média, este é um vinho misterioso e complexo. Depois de um tempo, o vinho respira e surpreende com a presença de fruta fresca e vibrantes, um nariz que muda a cada momento. Muito delicado na boca com leveza incrível. Toque a especiarias no fim, mais estruturado e persistente.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14 % vol. | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **pH:** < 3,4

