

# RIBEIRO SANTO TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## **CASTAS**

Touriga Nacional

## **VINIFICAÇÃO**

Desengace total. Maceração prolongada a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox, com leveduras indígenas. Remontagens suaves para extração de cor e aromas.

## **ESTÁGIO**

Trasfega para barricas novas de carvalho Francês de 225L e estágio durante 10 meses.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor rubi concentrada, com nuances violeta. Aroma expressivo a amoras e cereja preta, flores selvagens e alguma especiaria. Estruturado, com taninos finos e bem integrados com a barrica. Fim de boca expressivo e fresco, de bom volume e boa persistência no retrogosto.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

Combina na perfeição com carne assada, risotto de cogumelos e queijos suaves.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,8

