

RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu na terceira 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 arrefecidas antes do esmagamento e fizeram maceração a frio na prensa, antes da prensagem. A fermentação alcoólica iniciou em depósitos inox e terminou em barricas novas de carvalho francês. Durante o estágio em barricas foi feita battonage. Este vinho permanece um mínimo de 2 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Aroma elegante, pleno de notas minerais, com notas de fruta madura e leves notas tostadas. Muito boa estrutura de boca, compensada por uma excelente acidez limonada e um final muito longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,30 | **Açúcares Totais:** 1,9g/L

