

# RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## **CASTAS**

Encruzado

## **VINIFICAÇÃO**

Uvas provenientes de uma única parcela de Encruzado da Quinta do Ribeiro Santo, a mais próxima da montanha da Serra da Estrela. Arrefecimento da uva antes da prensagem. Maceração a frio. Fermentação em cubas de inox sob borras, terminando em barricas novas e usadas de carvalho francês por 6 meses.

## **ESTÁGIO**

Este vinho repousa por mais um ano em garrafa antes de se disponibilizar no mercado.

## **NOTAS DE PROVA**

Aroma elegante, com influência das leves notas tostadas da barrica. Muito boa estrutura na boca, com mineralidade e acidez lindamente combinadas com um final longo e vivaz. Um vinho mais complexo e sedutor, deve ser bebido em copos Borgonha, para enaltecer todas as suas qualidades. Contém Sulfitos.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,4

