

RIBEIRO SANTO VINHA DA NEVE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de uma única parcela de 1ha próximo da Serra da Estrela. Desengace total. Maceração prolongada num pequeno lagar de granito. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 20 dias. Pisa pé. Decantação para barricas novas de 225L de carvalho francês por 12 meses.

ESTÁGIO

6 meses de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Aroma complexo, com notas de fruta preta e flores do bosque, mineral e ao mesmo tempo apimentado. Na boca tem textura, com taninos nobres bem presentes e uma acidez bem integrada com a barrica. Final muito longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,5

