

# RIBEIRO SANTO

## CARLOS LUCAS / PRIMOS

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Vinhas Velhas

**O VINHO**

Homenagem ao trabalho desenvolvido e sucesso dos primos de Carlos Lucas

**VINIFICAÇÃO**

Desengace total. Fermentação em barrica aberta a baixas temperaturas. Decantação para barricas de carvalho francês novas e usadas de 225L por 18 meses.

**ESTÁGIO**

Estagia 12 meses em garrafa antes de sair para o mercado. Cada um dos primos escolheu a sua barrica favorita para criarem o blend que os melhor caracteriza.

**NOTAS DE PROVA**

Cor rubi concentrada. Aroma profundo e elegante. Notas de especiarias, fruta preta e chocolate. Na boca grande acidez e estrutura. Taninos nobres, boa textura e grande equilíbrio. Final de boca longo e denso. Envelhecerá lindamente em garrafa.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

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

