

# RIBEIRO SANTO CIMENTO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Cerceal Branco, Encruzado e Malvasia Fina

**VINIFICAÇÃO**

Filosofia pouco interventiva. Fermentação com leveduras indígenas em depósito de inox com temperatura controlada.

**ESTÁGIO**

Após fermentação o vinho estagia em depósito de cimento, durante 8 meses. Uma memória dos velhos tempos de enologia do Dão e do Carlos Lucas. Tanque de cimento de grande capacidade do ano de 1939.

**NOTAS DE PROVA**

Cor dourado com nuances laranja. No nariz presenteia-nos com aromas a frutas tropicas, fruta de caroço e flor de laranjeira, todas em profunda intensidade. Na boca encontramos untuosidade, provocada pelo cimento, equilibrada por uma boa acidez e frescura. Um vinho de carácter forte que se destaca em qualquer ocasião.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:** 7,1g/L | **pH:** 3,3

