RIBEIRO SANTO CIMENTO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS
Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
Desengace total. Maceração pelicular durante 24 horas e fermentação em depósitos de inox com temperaturas a rondar os 21ªC.

ESTÁGIO
terminar a fermentação o vinho estagiou em depósito de cimento relembrando os velhos tempos de enologia de Carlos Lucas. Tempos onde era tradicionalmente utilizado o cimento.

NOTAS DE PROVA
Cor rubi de média concentração. Aroma de frutos silvestres e algumas especiarias. Um vinho muito fresco e jovem. Mesmo sendo de 2016 mantém uma frescura e componente aromática jovem. Na boca rústico e com uma excelente acidez. Um vinho que representa muito bem os clássicos vinhos do dão.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13,5% Vol. | **Acidez Total:** 5,5 g/L | **pH:** 3,4

MAGNUM
VINHOS · WINES

DÃO