

RIBEIRO SANTO

GRANDE ESCOLHA - EXCELLENCE

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Branco

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Uvas exclusivamente da propriedade Ribeiro Santo. Desengace total e prensagem. Decantação a baixa temperatura por 48h numa cuba de aço inoxidável. Fermentação com leveduras indígenas selecionadas, em barricas de carvalho francês de 500L com battonage.

ESTÁGIO

Estágio por 6 meses antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor clara e cristalina – acidez e foco, este vinho é a expressão mais alta da casta Encruzado no Dão. É delicado e ao mesmo tempo encorpado, com notas de pera e maçã, flores brancas e lichia. A sensação na boca mostra o fresse e elegância e a explosão de sabor no final é persistente e envolvente

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** <3,2

