

# RIBEIRO SANTO PÉ FRANCO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Tinta Roriz e Touriga Nacional

**VINIFICAÇÃO**

Uvas provenientes exclusivamente de vinhas plantadas em pé franco de 30 anos. Vindima manual. Uva inteira arrefecida a 10°C, esmagamento a frio durante 6 horas e prensagem suave. Decantação a baixa temperatura durante 48h. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 15°C durante 20 dias.

**ESTÁGIO**

Estágio de 6 meses em cuba de inox.

**NOTAS DE PROVA**

De cor rosa delicado, este vinho apresenta um aroma gentil a frutos vermelhos e pétalas de rosas. Numa expressão genuína do terroir, praticável através de castas plantadas em pé franco, obtém-se um vinho caracterizado pela robustez, complexidade e uma acidez elegante. Com a sua frescura e final de boca suculento, encontramos em prova um rosé distinto.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 6,5g/L | **pH:** 3,2

