

RIBEIRO SANTO

SONO DE VINDIMA

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Encruzado

VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 12°C durante 20 dias.

NOTAS DE PROVA

Muito perfumado no aroma, com notas de citrinos e maçã verde. Com grande mineralidade de boca e um final fresco, bem conjugado com uma bela acidez. Contém sulfitos

SERVIR / DESFRUTAR

Perfeito com vinho de sobremesa, acompanha tartes de maçã e pêra, sobremesas com ovos, amêndoa, avelã e noz.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15 % Vol. | **Acidez Total:** 5,2 g/L | **pH:** 3,6

