



RIBEIRO SANTO

REGIÃO | REGION

Vinho Tinto DOC Dão • Solos de origem granítica com grandes afloramentos xistosos • Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

Red Wine DOC Dão • Granitic Soil with large schist outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summers Cold Winters

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Vindima manual. Desengace total. Maceração de 24h a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox. Remontagens suaves para extração de cor e aromas. Trasfega para barricas novas de carvalho francês de 225L, durante 9 meses, previamente utilizadas na fermentação de vinho branco.

Total destemming. Maceration for 24h with low temperatures before the alcoholic fermentation in stainless steel vats. Soft reassembly to extract color and aroma. Transfer to new French oak barrels of 225L, for 9 months, previously used for fermenting white wines.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor rubi de média concentração. Aroma de fruta preta e algumas especiarias, como pimenta preta. Um vinho fresco e elegante, com estrutura e fim de boca expressivo e com boa persistência. Equilíbrio entre a influência da barrica e a acidez. Combina na perfeição com carne assada, pratos com frutos secos, cogumelos e queijos suaves. *Contém Sulfitos.*

Medium ruby color. Black fruits aroma combined with some spices like black pepper. A fresh and elegant wine with structure and exuberance and persistent finish. Balance between the oak barrel influence and acidity. Pairs perfectly with roasted meat dishes, dried nuts, mushroom and soft cheeses. *Contains Sulfites.*

| | | |
|---|-------|--|
| Ano/Year | | 2017 |
| Teor Alcoólico/Alcohol | | 13,5% Vol. |
| Acidez Total/Total Acidity | | 5,6 g/L |
| pH | | 3,7 |
| Castas/Varieties | | Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz |
| Tempo de Guarda/Acceptable storage time | | 5-15 anos/years |

