



RIBEIRO SANTO

REGIÃO | REGION

Vinho Espumante • 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

Sparkling Wine • 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

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 3 semanas. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 18 meses, seguindo-se o dégorgement.

Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 16°C for 3 weeks. Traditional method of fermentation in-bottle, in a cool cellar, for 18 months, followed by the degorgement.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor ligeiramente salmonada, aromático, com notas minerais, frutos secos e citrinos. Boa acidez, bolha fina e delicada. Cremosidade no final longo. Acompanha bem saladas, frango, sushi e peixe grelhado. *Contém Sulfitos.*

Slightly salmon colour, aromatic with mineral notes, dried fruit and citrus. Good acidity, fine and delicate bubble and creaminess on the long finish. Goes well with all kinds of salads, white meat, sushi and grilled fish. *Contains Sulfites.*

Teor Alcoólico/Alcohol 12,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 6,5 g/L
pH 3,38
Castas/Varieties Touriga Nacional, Tinta Pinheira
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 5-7 anos/years



MAGNUM - CARLOS LUCAS VINHOS - QUINTA DO RIBEIRO SANTO - OLIVEIRA DO CONDE - 3430-038 CARREGAL DO SAL - TEL. +351 232 961 652 - WWW.WINEMAGNUM.COM - INFO@WINEMAGNUM.COM



Garrafa/Bottle



5600203653543

Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653540



320x230x170
Cartão/Cardboard



1200x800x1000
60 cx/bx pallet