



# RIBEIRO SANTO

## REGIÃO | REGION

Vinho Branco DOC Dão • Vinha velha com cerca de 40 anos • Solos de origem granítica com grandes afloramentos rochosos • Altitude ronda os 400-600m • Influenciados rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

Red Wine DOC Dão • Old vineyard with 40 years old • Granitic Soil with large rocky outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summers • Cold Winters

## VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Uvas provenientes unicamente da Quinta do Ribeiro Santo, duma parcela de vinha com cerca de 40 anos, da casta Encruzado. Foram criteriosamente escolhidas borras de vinho de 2016 para produzir este vinho da colheita de 2017 – a fermentação do mosto ocorreu sob estas borras, incluindo as próprias da vindima de 2017. Após esse processo, o vinho terminou a fermentação em barricas novas de carvalho francês de 500L por 6 meses com battonage. Após o engarrafamento, o vinho permaneceu em garrafa por mais 6 meses.

Grapes exclusively from the Ribeiro Santo Estate, from a parcel with around 40 years old, of the grape variety Encruzado. To produce this white wine from the harvest 2017, we used wine lees from 2016 - the fermentation of the must occurred under these same lees, including own lees from 2017. Fermented later in 500L barrels where it aged for 6 months with battonage. After bottling, the wine was kept for another 6 months in the cellar.



## NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor cristalina, notas de fruta branca e pedra molhada, mostrando claramente o perfil das borras de dois anos, um vegetal e austero no nariz. Na boca tem muita estrutura e um volume impressionante, em que a tosta da madeira combina na perfeição com o amanteigado no palato. Um vinho especial e único, que acompanha facilmente pratos de carne como arroz de pato, bacalhau assado no forno e enchidos tradicionais. *Contém Sulfitos.*

Crystal color, notes of white fruit and wet stone, clearly showing the profile of two years old lees, a vegetable and austere on the nose. In the mouth it has a lot of structure and an impressive volume in the mouth, in which the wood toast combines perfectly with the buttery on the palate. A special and unique wine, which easily accompanies meat dishes such as duck rice, baked cod and traditional sausages. *Contains Sulfites.*

Ano/Year	2017
Teor Alcoólico/Alcohol	13,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity	6,6 g/L
pH	3,2
Castas/Varieties	Encruzado
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	12-15 anos/years



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



Garrafa/Bottle



5600840250297

Caixa Madeira/

Wood Box (2gfs/bt)



15600840250294



330x210x110  
Madeira/Wood



1200x800x1675  
60 cx/ bx pallet