



PINHA



RIBEIRO SANTO



REGIÃO | REGION

Vinho Branco Dão DOC • 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

White 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

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 15°C durante 20 dias.

Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 15°C for 20 days.



NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cristalino, quase esverdeado, com notas de fruta branca, ervas frescas e citrinos. Na boca mostra-se fresco e jovem, com uma acidez vibrante e um final de boca envolvente *Contém Sulfitos*.

Cristal, almost green like color, with hints of white fruit, fresh herbs and citrus. On the palate it shows youth and freshness, with a vibrant acidity and an engaging mouthfeel. *Contains sulfites*.

Ano/Year 2019
Teor Alcoólico/Alcohol 12,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 6,6 g/L
pH 3,2
Castas/Varieties Malvasia Fina, Bical e Encruzado
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 1-3 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



5600203653581

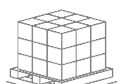
Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653588



260x175x300
Cartão/Cardboard



1200x800x1645
95 cx/bx pallet