



RIBEIRO SANTO



REGIÃO | REGION

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

Sparkling Wine • Granitic Soil with large rocky outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summer • Cold Winters

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e após arrefecimento e decanta a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 16°C durante 20 dias. Método tradicional de fermentação em garrafa, em cave fresca, durante 9 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 20 days. Traditional method of fermentation in-bottle, in a cool cellar, for 9 months, followed by the degorgement.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor palha clara, bolha fina e persistente. Na boca tem uma bela acidez equilibrada com final seco e crocante. Acompanha todo o tipo de saladas, carnes brancas, sushi e peixe grelhado. *Contém Sulfites.*

Light straw color, fine and persistent bubble. In the mouth it has a beautiful acidity, balanced with a dry and crunchy finish. Goes well with all kinds of salads, white meat, sushi and grilled fish. *Contains Sulfites.*

Teor Alcoólico/Alcohol 12,0% Vol.
Acidez Total/Total Acidity 6,1 g/L
pH 3,2
Castas/Varieties Malvasia Fina, Encruzado
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 2-5anos/years



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600203653772

Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/ btl)



15600203653779



320x230x170
Cartão/Cardboard



1200x800x1000
60 cx/bx pallet