



# RIBEIRO SANTO



## REGIÃO | REGION

Vinho Branco 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

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

Vindima manual. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura e rondar os 12°C durante 20 dias.

Harvest by hand. Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 12°C for 20 days.

## NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Muito perfumado no aroma, com notas de citrinos e maçã verde. Com grande mineralidade de boca e um final fresco, bem conjugado com uma bela acidez. Perfeito com vinho de sobremesa, acompanha tartes de maçã e pêra, sobremesas com ovos, amêndoa, avelã e noz. *Contém sulfitos.*

Fragrant aroma, with hints of citrus and green apple. With great mineral profile and a fresh finish, well combined with good acidity. Perfect with dessert wine, goes well with apple tarts, desserts with eggs, almonds, hazelnuts and walnuts. *Contains sulfites.*

Teor Alcoólico/Alcohol	.....	15 % Vol.
Acidez Total/Total Acidity	.....	5,2 g/L
pH	.....	3,6
Castas/Varieties	.....	Encruzado
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	.....	5-7 anos/years

