

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 Summers • Cold Winters



VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento decanta 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 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 3 weeks. 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, aromas de maçã verde e frutos tropicais. Tem uma acidez citrina, bolha fina e elegante. Na boca tem boa acidez, é fresco e crocante. *Contém Sulfitos.*

Straw-coloured, green apple with tropical fruit aromas. Citric acidity, fine and elegant bubbles. On the palate has well acidity and is fresh and crunchy. *Contains Sulfites.*

| | | |
|---|-------|------------------|
| Teor Alcoólico/Alcohol | | 12% Vol. |
| Acidez Total/Total Acidity | | 6,8 g/L |
| pH | | 3,32 |
| Castas/Varieties | | Arinto, Bical |
| Tempo de Guarda/Acceptable storage time | | 3 - 5 anos/years |



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600203653000

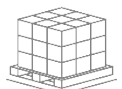
Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/ btl)



15600203653007



320x230x170
Cartão/Cardboard



1200x800x1000
60 cx/bx pallet