



RIBEIRO SANTO

REGIÃO | REGION

Vinho Espumante DOC DÃO • Touriga Nacional - casta nativa da região do 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

Sparkling Wine DOC DÃO • Touriga Nacional - native grape variety from 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

100% Touriga Nacional. Parcela especial da Quinta do Ribeiro Santo. Vindima manual. Desengace total. Decantação a baixa temperatura por 24h. A primeira fermentação ocorreu em depósitos de inox. Battonage por 3 meses. A segunda fermentação ocorreu de acordo com o método tradicional na garrafa, em cave fresca por 24 meses.

100% Touriga Nacional grape variety. A special parcel in our Quinta do Ribeiro Santo. Harvest by hand. Total destemming and decanting at low temperatures for 24h. The first fermentation happened in a stainless steel vat. An in-tank batonnage was followed for 3 months. The second fermentation followed the traditional method of fermentation in bottle, which was held in a cool cellar for 24 months.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor salmão fina e leve. Aromas delicados e envolventes de alperce, alguma tangerina e uma ligeira tosta. Harmonia perfeita entre acidez e estrutura. Bolha fina oferecendo complexidade e frescura. Corpo cremoso com profundidade incrível. Evoluirá lindamente em garrafa. *Contém Sulfites.*

Light and refined salmon color. Delicate and engaging aromas of apricot, some tangerine and slight toast. Lovely harmony between acidity and structure. Fine bubble offering complexity and freshness. Creamy body with incredible depth. Will age beautifully in bottle. *Contains Sulfites.*

Teor Alcoólico/Alcohol	12,5% Vol.
Acidez Total/Total Acidity	7,2 g/L
pH	3,2
Castas/Varieties	Touriga Nacional
Tempo de Guarda/Acceptable storage time	6-10 anos/years

