



RIBEIRO SANTO

REGIÃO | REGION

Vinho Tinto DOC Dão • Homenagem ao trabalho desenvolvido e sucesso dos primos de Carlos Lucas • Solos de origem granítica com grandes afloramentos rochos
• Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

Red Wine DOC Dão • Tribute to the work developed and success of Carlos Lucas' cousins • 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

Vindima manual. Desengace total. Fermentação em barrica aberta a baixas temperaturas. Decantação para barricas de carvalho francês novas e usadas de 225L por 18 meses. Estagia 12 meses em garrafa antes de sair para o mercado. Cada um dos primos escolheu a sua barrica favorita para criarem o blend que os melhor caracteriza.

Manual harvest. Totally destemmed. Fermentation in open barrels at low temperatures. Decanting into new and used 225L French oak barrels for 18 months. It ages for 12 months in the bottle before leaving for the market. Each of the cousins chose their favorite barrel to create the blend that best characterizes them.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cor rubi concentrada. Aroma profundo e elegante. Notas de especiarias, fruta preta e chocolate. Na boca grande acidez e estrutura. Taninos nobres, boa textura e grande equilíbrio. Final de boca longo e denso. Envelhecerá lindamente em garrafa.

Concentrated ruby color. Deep and elegant aroma. Spicy notes, black fruit and chocolate. Great acidity and structure in the mouth. Noble tannins, good texture and great balance. Long and dense aftertaste. It will age beautifully in bottle.

Ano/Year2018
Teor Alcoólico/Alcohol14% Vol.
Acidez Total/Total Acidity5,5 g/L
pH3,7
Castas/VarietiesVinhas Velhas
Tempo de Guarda/Acceptable storage time 10 - 20 anos/years

