

RIBEIRO SANTO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração prolongada a baixa temperatura antes de iniciar a fermentação alcoólica em depósitos de inox, com leveduras indígenas. Remontagens suaves para extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Trasfega para barricas novas de carvalho Francês de 225L e estágio durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada, com nuances violeta. Aroma expressivo a amoras e cereja preta, flores selvagens e alguma especiaria. Estruturado, com taninos finos e bem integrados com a barrica. Fim de boca expressivo e fresco, de bom volume e boa persistência no retrogosto.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina na perfeição com carne assada, risotto de cogumelos e queijos suaves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,8



DÃO