



# RIBEIRO SANTO

DOC DÃO RESERVA tinto 2015

## REGIÃO

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tem como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que a atravessa, o Rio Dão.

As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo facto de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

## VINHAS

A vinha segue o encepamento tradicional e foi plantada num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela. Toda a vinha encontra-se em regime de Produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas.

## VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu nas últimas semanas de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês, anteriormente usadas na fermentação de vinho branco.

## NOTAS DO ENÓLOGO

Cor vermelho rubi intenso, com notas de fruta preta e violeta numa conjugação harmoniosa com nuances de caruma seca, cardamomo, pimenta rosa. Na boca é intenso com taninos bem marcados em equilíbrio com a acidez que demonstra bem o seu potencial de envelhecimento.

<b>Teor Alcoólico</b>	13,5 % vol.
<b>Acidez Total</b>	5,7 g/L
<b>Acidez Volátil</b>	0,72 g/L
<b>pH</b>	3,75
<b>Açúcares Totais</b>	1,5 g/L
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
<b>Estágio</b>	9 meses em barricas de carvalho francês
<b>Enologia</b>	Carlos Lucas

