

# RIBEIRO SANTO

DOC Dão Grande Escolha tinto 2010

## •• 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 na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma selecção criteriosa das melhores uvas na vinha.

As uvas foram totalmente desengaçadas para um lagar tradicional de granito, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras seleccionadas a temperatura controlada.

A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com homogeneização por pisa a pé para uma boa extracção de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, onde decorreu a fermentação maloláctica. Permaneceu 14 meses nas barricas e após o engarrafamento passou um mínimo de 6 meses a estagiar em garrafa, em cave fresca.



## •• Notas do Enólogo ••

Aroma imponente, pleno de notas minerais e de fruto silvestre, com discretas notas fumadas. Sério, com excelente frescura, muito carácter e elegância.

<b>Teor Alcoólico</b>	13,9% vol.
<b>Acidez Total</b>	5,8 g/L
<b>pH</b>	3,78
<b>Açúcares Totais</b>	2,4 g/L
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Tinto Cão
<b>Estágio</b>	14 meses em barricas de carvalho francês
<b>Enologia</b>	Carlos Lucas

