

# RIBEIRO SANTO

DOC Dão Touriga Nacional tinto 2011

## •• 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 no final 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 pequenos lagares inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras indígenas a temperatura controlada.

A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extracção de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês, onde permaneceu durante um período de 12 meses até ao engarrafamento.



## •• Notas do Enólogo ••

Concentrado, de cor ruby com laivos violeta. Aroma expressivo com amoras negras e ginjas, flores do campo e notas de especiarias. Corpo médio, mineral, com uma boa acidez a dar frescura, taninos finos e final firme e especiado.

<b>Teor Alcoólico</b>	13,7% vol.
<b>Acidez Total</b>	5,7 g/L
<b>pH</b>	3,78
<b>Açúcares Totais</b>	2,2 g/L
<b>Castas</b>	Touriga Nacional
<b>Estágio</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Enologia</b>	Carlos Lucas

