

# RIBEIRO SANTO AUTOMÁTICO

DOC DÃO Natural branco 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 NATURAIS

A vinha segue o encepamento tradicional e foi plantada há 40 anos num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela. Toda a vinha se encontra em regime de Produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. Os trabalhos agrícolas são efetuados à mão pois nesta vinha velha não é possível a entrada de máquinas. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas para este vinho Natural.

### VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na segunda semana 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 apenas esmagadas e não prensadas e apenas se aproveitou o mosto de esgotamento que passou para um pequeno depósito inox, onde decantou a baixa temperatura durante 48h. O mosto limpo fermentou só com leveduras indígenas. Permaneceu em depósito inox até ao engarrafamento. Todo o processo decorre naturalmente e com a menor intervenção do homem e com quantidades insignificantes de produtos externos à uva até ao engarrafamento.

#### NOTAS DO ENÓLOGO

Cor límpida e transparente. Aroma delicado com notas de limão, maçã verde e frutos tropicais. Na prova de boca mostra fruta fresca, e mineralidade com uma acidez cítrica refrescante.

 Teor Alcoólico
 13,0 % vol.

 Acidez Total
 6,72 g/L

 pH
 3,11

 Açúcares Totais
 1,0 g/L

 Castas
 Encruzado

**Estágio** Apenas depósito inox

Enologia Carlos Lucas

